

VIÑA PERGUITA TINTO 4 MESES EN BARRICA DE ROBLE

Vendimia: 2005.

Variedades: Tempranillo Cabernet sauvignon y Merlot

Vinificación: en depositos de acero inoxidable. Despues de una breve maceracion en frio, fermenta y macera en contcto con las piles a una temperatura controlada de 30°C maximo, con delicados remontados durante aproximadamente 20 dias.

Gracias al contacto prolongado con la piel se obtiene un buen equilibrio entre taninos, acide y color. Armoniosos y suficientes para una futura crianza en barrica y en botella.

Envejecimiento: 4 meses en barrica de roble frances y americano de 225 litros.

Descripción: Se compara la calidad de las vendimias 2005 con las grandes añadas de 1994 y de 1995.

El Viña Perguita Tinto es la vez .elegante y opulento. Su bouquet ofrece el dulzor del anis, de la cereza . Equilibrado en boca, los taninos estan muy bien fundidos, casi suaves y son una finura incomparables.

Sorprende por sus matices e intensidad. Presenta taninos maduros que armonizan las sensaciones. Pero este Viña Perguita Tinto 2005, resulta francamente preciso a la par que fresco, con taninos crujientes y un seductor final de frutos. Siempre será sabroso y ya se puede disfrutar bebiéndolo. Un extraordinario placer.

Temperatura de servicio: 16-18 °C.

Grado Alcoholico: 12,5% Vol.



 *Bodegas Fernandez de Arcaya*  CL

La Serna, 31 E-31210 Los Arcos-Navarra-
SPAIN

Tel: +34 948 640072

Fax: +34 948 441060

www.fernandezdearcaya.com