



# Bodegas Fernández de Arcaya

<http://www.fernandezdearcaya.com>, [info@fernandezdearcaya.com](mailto:info@fernandezdearcaya.com)

## Viña Perguita, crianza 1999 - Gourmets

**Variedades de uva:** Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

**Crianza** en barrica de roble durante un año.

### Descripción:

Presenta un color rojo cereza muy vivo y limpio, de capa media. Por otra parte, los aromas son suaves de crianza mezclados con algunos restos de fruta. En boca es suave en un primer momento y más intenso a continuación, dejando un final de boca prolongado que llena la boca, característica que lo identifica. Los retronasales son sutiles. La impresión general es correcta.

Es un vino aconsejado para tomar con carnes y pescados salvajes. Asimismo, también es adecuado con otros pescados ya que no es un vino de mucho cuerpo.

### Recomendación para decantar:

Recomendamos decantar el vino, sin agitarlo, antes de ser servido ya que, debido a que ha sido embotellado sin realizar su estabilización tartárica por frío, presentará cristales de tartárico en el fondo de la botella. Por este motivo hemos denominado a este vino Gourmets, ya que es muy apreciado por los conocedores del mundo del mundo y sin embargo podría ser despreciado, debido a su precipitación tartárica, por otras personas con menos conocimientos de enología.

### Medalla de Oro, Radio Turismo 2003:



Finalmente, se destaca que este vino ha obtenido, entre otros reconocimientos, la Medalla de Oro a los vinos españoles 2003 otorgada por Radio Turismo, que ha sido entregada en la cena de gala del día 13/06/2003 celebrada en Madrid.

**Grado alcohólico:** 12,5 %

