

Fernández de Arcaya
Vineros y Bodegas



Finca Perguita

CONDESA DE GARIN TINTO ROBLE

Vendimia: Seleccionada de nuestros viñedos.

Varietades: Tempranillo (85%), Cabernet Sauvignon (10%) y merlot (5%).

Vinificación: en depósitos de acero inoxidable. Después de una breve maceración en frío, fermenta y macera en contacto con las piles a una temperatura controlada de 28°C máximo, con delicados remontados durante aproximadamente 20 días.

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

Crianza: 4 meses en barrica de roble francés y americano de 225 litros.

Descripción: Condesa de Garin Tinto Roble se presenta con una excepcional finura del roble sobre la potente frutuosidad del vino base. Su bouquet es muy agradable y envolvente con notas de especias y frutas maduras. Su finura se manifiesta del mismo modo en su apreciada carga tánica, muy envolvente y pulida.

Nos sigue sorprendiendo por los matices de elegancia en la combinación de las elegantes maderas, y armonía de las percepciones. Condesa de Garin Tinto Roble 2009, se encuentra en plenitud, con gran frescor. Sus finos taninos de combinación del roble nos brindan un retro-gusto suave, largo y tremendamente. Realmente placentera la sensación completa en la cata, que nos da la clara idea de permanencia de este gran vino en el tiempo.

Temperatura de servicio: 17 °C.

Grado Alcohólico: 13,5% Vol. ±0,5

Formato de botella: Bordelesa verde 75cl/750ml



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

Tel: +34 948 640811

Fax: +34 948 441060

www.fernandezdearcaya.com

