



CL La Serna, 31 E-31210 Los Arcos-Navarra-SPAIN  
Tel: +34 948 640072  
Fax: +34 948 441060  
www.fernandezdearcaya.com

## Condesa de Garín Tinto 2008

4 Meses en Barrica de Roble

**Vendimia:** 2008.

**Variedades:** Tempranillo (80%), Cabernet Sauvignon (15%) y Merlot (5%).

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

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

**Envejecimiento:** 4 meses en barricas de roble francés y americano de 225 litros.

**Formato-presentación:** Botella 75 cl. 290 mm. de altura.

**Descripción:** Su color es rojo cereza brillante y cubierto. Destacan los aromas vivos de fruta roja del bosque y de tempranillo. En boca es largo y potente sin ser astringente, delicado, con un agradable final a fruta fresca. Es ligeramente tánico.

**Maridajes recomendados:** Carnes blancas y rojas, aves, pescados ligeros en horno o en parrilla, mariscos, arroces y paellas, espaguetis con salsa boloñesa, pasta, quesos azules.

**Temperatura de servicio:** 16-19°C.

**Grado Alcohólico:** 13,5% Vol.

