

Fernández de Arcaya
Vineros y Bodegas



Finca Perguita

FERNANDEZ DE ARCAYA

GRAN RESERVA 2001

Vendimia: de uvas seleccionadas de nuestros viñedos.

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon (100%).

Elaboración: con maceración fría previa a la fermentación de al menos 48 horas, seguida de fermentación en pequeños depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada por debajo de 28°C, durante 35 días. Durante la fermentación con los hollejos se hacen suaves remontados diarios.

Crianza en barrica: 36 meses en barricas nuevas de robles americanos y franceses de grano seleccionado.

Descripción: La culminación de la larga tradición de los grandes vinos Fernández de Arcaya, se alcanza solamente en las mejores añadas con la más alta expresión de este Gran Reserva.

Su cata es sorprendente en cada aspecto, comenzando por un intenso color de ciruelas bien maduras, limpiísimo, y con brillos bien definidos, se observa la conservación del color en el paso de los años, en el mejor estilo de los grandes vinos. Aromáticamente sorprende por su complejidad, ensamblando con maestría los mejores toques de las barricas nuevas con finos matices aromáticos, balsámicos y especiados. Su sabor es impresionante, con una potente entrada en boca, y desarrollo potente y muy bien matizado.

Es la mejor expresión de los grandes vinos.

Temperatura de Consumo recomendada: 19 °C/66°F

Contenido Alcohólico: 13,5% Vol. ±0,5

Tipo de botella: Bordelesa cristal verde 75cl/750ml



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

Tel: +34 948 640811

Fax: +34 948 441060

www.fernandezdearcaya.com

