



Finca Perguita

Fernández de Arcaya **RESERVA 2000**

COSECHA: 2000

FINCA: Pago de Socuena, en terrenos arcillo-calcáreos, con orientación Sur/ suroeste y una media de edad de viñas de más de 26 años.

VARIEDAD: Cabernet Sauvignon (100%)

CONDICIONES CLIMÁTICAS DEL AÑO

Invierno: Suave

Primavera: Soleada

Floración: A partir del 1 de junio

Verano: Seco-caluroso

VINIFICACIÓN

La vendimia, mecánica, se realiza para garantizar la mejor calidad de las uvas. Se procede a una primera selección en el viñedo en función del peso del grano. Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante más de 15 días. La maceración tuvo una duración de 15 días. Durante la maceración se realizan de forma combinada, remontados y trasiegos. Posteriormente, la fermentación maloláctica se completo en 10 días. El vino pasó a barrica a mediados de febrero de 2001:

CRianza:

En barricas nuevas de roble francés y americano. Las barricas se trasegaron cada cuatro meses por el método tradicional de barrica a barrica hasta completar una crianza de 25 meses.

CATA DESCRIPTIVA:

Presenta un color cereza, oscuro y brillante, predominando en nariz un aroma de frutas, especias y maderas, discretos recuerdos minerales y torrefactos que aportan complejidad. En el paso en boca, destacan los buenos taninos, su potencia y complejidad y la persistencia, excelente evolución, largo y con final espléndido

MARIDAJES RECOMENDADOS.

Legumbres, carnes rojas asadas o a la parrilla, caza mayor (corzo) y especies de caza menor. Guisos de carne con salsas complejas. Pescados salvajes al horno y a la parrillada. Quesos curados y semi-curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

16-18°C. Es recomendable oxigenarlo 1 hora antes o bien decantarlo antes de servir.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% Vol.

