

FERNÁNDEZ DE ARCAJA RESERVA 2001

Vendimia: 2001 Cosecha calificada como EXCELENTE

Variedades: Cabernet sauvignon 100%

Vinificación: en depósitos de acero inoxidable. Tras una breve maceración en frío, fermenta y macera en contacto con las pieles a una temperatura controlada de 30° C máximo, con delicados remontados durante aproximadamente 25 días.

Envejecimiento: Fernández de Arcaya Reserva 2001 ha sido criado durante 24 meses a 18° C en barricas de roble Alliers, Never y americano, que han contenido un único vino con trasiegos periódicos cada 6 meses y ha reposado en botella más de un año. El resultado es un Reserva vanguardista, con aromas complejos

Descripción: Aunque añadas anteriores seguían sendas más conservadoras, esta del 2001 aporta una buena dosis de frutalidad, mayor plenitud y contundencia. Es un espectacular Fernández de Arcaya.

No tiene prejuicios en su paso en boca, lo ofrece todo, abundantes taninos de fruta, equilibrio, potencia, cuerpo. todo un recital de buenas maneras que incluso mejorarán con el tiempo.

Es un homenaje para la reflexión, para tomarlo con concentración. Pulcro y refinado en frutalidad, incluso mas mineral. Concentrado elegante y muy amplio. Permaneceríamos horas disfrutando de este prodigio.

Recomendaciones: Es idóneo para carnes rojas a la parrilla, pescados salvajes y caza de pelo y pluma.

Grado alcohólico: 12,5% Vol.

Temperatura de consumo: 17-19°C

Realmente sorprendente y no lo decimos en vano. No podemos mas que beber y disfrutarlo porque realmente es una fiesta para nuestros sentidos.



 Bodegas Fernández de Arcaya 