

FERNÁNDEZ DE ARCAJA RESERVA 2002

Vendimia: 2002

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: ha sido criado durante 12 meses a 18° C en barricas de roble Alliers, Never y americano con trasiegos periódicos cada 6 meses y ha reposado en botella más de dos años.

Descripción: Color granate oscuro. Presenta aroma fino y redondeado. En boca es amplio lleno de tanino, con buen retronasal, largo, profundo.

Recomendaciones: Es idóneo para carnes a la brasa, asados, guisos de carne, caracoles en salsa, quesos...

Grado alcohólico: 13% Vol.

Temperatura de consumo: 17-19 °C.

