

FERNÁNDEZ DE ARCAJA

RESERVA 2003

Vendimia: 2003

Variedades: Cabernet sauvignon 100%.

Vinificación: Como es tradicional en los Vinos Fernández de Arcaya, sigue las pautas de la Familia, cultivando viñas viejas, vendimiando bajo rigurosa selección, para potenciar la personalidad de la tierra, gracias a largos procesos de vinificación y pausados reposos en las barricas. Todo ello responde al objetivo prioritario de lograr vinos de gran calidad, de marcada personalidad, con un perfil muy internacional.

Envejecimiento: ha sido criado en barricas de roble Alliers, Never y americano con trasiegos periódicos cada 6 meses.

Descripción: Concentrado en boca, con un estilo cautivador. Desde sus inicios ha sido un gran maestro de las maderas, discreto y tenaz. Ese toque de balsámicos que aportan la conjugación de las diferentes maderas es magistral, hace al vino más llevadero y aumenta el volumen. Gusta la untuosidad que consigue en boca, el considerable equilibrio y su seductor bouquet. El resultado es un vino de muy Alta Expresión.

Recomendaciones: Carnes rojas (buey, vaca) asadas o a la parrilla, caza mayor (ciervo, jabalí, corzo) y determinadas especies de caza menor, como becada o paloma torcaz. Guisos de carne. Salsas complejas. Quesos curados y semicurados. Con este vino se abren infinitas posibilidades al degustador.

Grado alcohólico: 13% Vol.

Temperatura de consumo: 17-19 °C.



 *Bodegas Fernandez de Arcaya* 