

# FERNÁNDEZ DE ARCAJA RESERVA 2004

**Vendimia:** 2004

**Variedades:** Cabernet sauvignon 100%.

**Vinificación:** Siguiendo la tradición de los Vinos Fernández de Arcaya, seguimos las pautas de la Familia, cultivando viñas viejas, siendo vendimiado bajo rigurosa selección, para potenciar la personalidad de la tierra, gracias a largos procesos de vinificación y pausados reposos en las barricas. Respondiendo todo ello 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:** Presenta componentes minerales y de frutos del bosque, taninos con mucha casta y nobleza, final floral y frutal que no acaba nunca, con notas abundantes de fresillas del bosque, bayas silvestres y fina madera. Lleno de profundidad y carácter, está hecho para madurar mucho tiempo, resultando un vino con una alta concentración, exento de cualquier verdor posible, con gran suavidad y volumen en boca y una nariz afrutada y elegante. Presenta una madurez insólita, sin rasgos de pasificación a pesar de su concentración frutal. Mucha picota, regaliz negro y un roble de alto tostado. Volumen magnífico, nada pesado, grano muy fino y en conjunto delicioso. En conjunto es un vino muy sensual, pura suavidad frutal. Delicioso.

**Recomendaciones:** Es idóneo tanto con referentes de la cocina tradicional como para platos más elaborados, cuidados e imaginativos. Ejemplos pueden ser la tosta de solomillo con brie caliente, tempuras de verduras, revuelto de morcilla con piñones y patatas o apetecibles ensaladas de lechugas con helado de foie, jamón ibérico y vinagreta de higos y para finalizar un milhojas de naranjas con mousse de chocolate. Como platos tradicionales proponemos carnes rojas asadas o a la parrilla, caza, guisos.

**Grado alcohólico:** 13% Vol.

**Temperatura de consumo:** 17 a 22 °C.

<http://www.fernandezdearcaya.com/fichas/far2004.pdf>

