



# Bodegas Fernández de Arcaya

<http://www.fernandezdearcaya.com>, [info@fernandezdearcaya.com](mailto:info@fernandezdearcaya.com)

## Fernández de Arcaya, reserva 1996

**Varietal de uva:** Cabernet Sauvignon (100%).

Crianza en barrica de roble durante dos (2) años.

**Embotellado** en 1999.

**Producción:** aproximada de 16.000 botellas de 75 cl.

**Descripción:**

El prestigioso catador D. José Peñín ha opinado sobre este vino en la recién presentada Guía de los vinos de España 2002:

“Cereza intenso. Aroma fino, especiado, notas de torrefacto, cacao y fondo varietal de cabernet (pimentón, pimiento verde, grosellas maduras). Boca carnosos, redondo, taninos muy pulidos, excelente equilibrio entre fruta y madera, buena persistencia en boca.”

**Recomendaciones:**

Es un vino aconsejado para tomar con carnes, asados y guisos. También es adecuado para pescados salvajes muy sabrosos.

**Embalaje:** cajas de doce (12) botellas, cajas de seis (6) botellas, estuches de tres (3) botellas, cajas de madera de diferentes formatos, etc.

**Mercados:** España y exportación.

**Tapón:** Corcho de 45 mm. de largo por 24 mm. de diámetro, marcado a fuego.

**Cápsula:** azul de 29,5 x 60 mm de estaño.

**Grado alcohólico:** 12,5 %.

## Fernández de Arcaya, réserve 1996

**Variété de raisin:** Cabernet Sauvignon (100%).

**Élevage** dans des fûts en chêne pendant deux (2) ans.

**Mis en bouteilles** en 1999.

**Production:** approximative de 16.000 bouteilles de 75 cl.

**Description du produit:** (*Guide des vins de l'Espagne 2002*)

Cerise intense. Arôme fin, épicé, notes torréfiées, cacao et fond varietal de cabernet (paprika doux, poivron vert, groseilles mûres). Bouche charnue, ronde, tanins très travaillés, équilibre parfait entre le fruit et le bois, bonne persistance dans la bouche.

**Emballage:** caisse de douze (12) bouteilles, caisses de six (6) bouteilles, coffrets de trois (3) bouteilles, caisses en bois de différents formats, etc.

**Marchés:** Espagne et exportation.

**Bouchon** de liège de 45 mm de long et 24 mm de diamètre, marqué au fer rouge.

**Capsule:** bleu de 29,5 x 60 mm en étain.

**Degré alcoolique:** 12,5 %

