



Bodegas Fernández de Arcaya

<http://www.fernandezdearcaya.com>, info@fernandezdearcaya.com

Fernandez de Arcaya, reserva 1996

Grape varieties: Cabernet Sauvignon (100%).

Ageing: Two (2) years in American and French oak barrels.

Bottled in 1999.

Production: about 16.000 bottles 75 cl.

Description:

Guía Peñín to the wines of Spain 2005:

“Garnet red with a brick red edge. Aroma with notes of dust, old wood and a suggestion of ripe fruit. Flavourful, fresh palate, spicy with wood reduction nuances.”

Recomendaciones:

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

Bottle presentation:

Bordelesa 0,75 l bottles.

Boxes presentation:

We use to pack twelve bottles each box. However it is possible to pack six bottles each box by order.

Market: Spain and exportation.

Alcohol by volume: 12,5 %.

Fernández de Arcaya reserva 1996 (フェルナンデス・デ・アルカーヤ・レセルバ 1996)

ブドウ品種: カベルネ・ソビニオン (100%)

オーク樽で2年間の

クリアンサ。

瓶詰め 1999年。

生産: 75 cl. 瓶を約16,000本。

2000年の11月終わりからラベル付きでワイナリーにならぶ。

ラベル:

このワイン用に、以前のレセルバ向けラベルの楕円形を四角形に変えて、新しいラベルをデザイン。

梱包:

12本入りの箱、6本入りの箱、3本入りの箱、様々な型の木箱等。

市場: スペイン国内及び輸出

アルコール度: 12.5 %

栓: コルク(長さ 45 mm、直径 24 mm)、焼印付き

口金: ブルー、スズ 29,5 x 60 mm.

<ホセ・ペニン氏、「スペインワインガイド 2002」>

濃いチェリー色。洗練された香り。スパイスとカカオの焙煎香。基調はカベルネ（パプリカ、緑ピーマン、熟したスグリ）。マイルドで重厚な味わい。洗練されたタンニンにフルーツと木が絶妙なハーモニーを成して、後味良く長く楽しめる。

<http://www.fernandezdearcaya.com/fichas/far96enjpR1.pdf>

