



Bodegas Fernández de Arcaya

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

Fernández de Arcaya, reserva 1997

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon (100%).

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

Embotellado en 2000.

Producción: aproximada de 16.000 botellas de 75 cl.

Descripción:

Se trata de un vino de profundo color cereza que despliega aromas intensos con notas de pimienta y frutos. Una vez en boca es sabroso, con un perfecto ensamblaje de los matices propios de la madera. Está especialmente recomendado para degustar con carnes, asados y guisos

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.

Grado alcohólico: 12,5 %

Fernández de Arcaya, réserve 1997

Variété de raisin: Cabernet Sauvignon (100%).

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

Mis en bouteilles en 2000.

Production: approximative de 16.000 bouteilles de 75 cl.

Description du produit:

Il s'agit d'un vin de couleur cerise profonde qui déploie des arômes intenses avec des notes de poivrons et de fruits. Une fois en bouche, il est savoureux, avec un parfait assemblage des nuances propres au bois. Il est particulièrement recommandé pour déguster avec des viandes, rôtis et ragoûts

Emballage: caisses 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.

Degré alcoolique: 12,5 %.

