



Bodegas Fernández de Arcaya

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

Fernández de Arcaya, reserva 1997

Grape variety: Cabernet Sauvignon (100%).

The **fermentation** has been carried out on the skins over 8 to 10 days in stainless steel. The juice is pumped over during fermentation.

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

Bottle in 2000.

Production: up to 16.000 bottles 750 ml.

Description:

Colour: High cherry colour.

Bouquet: Intense flavour and complex.

Taste: In mouth is powerful, long and intense.

Suggestions:

Red meat, roasted meat: lamb, wild boar, deer...

Packing: twelve (12) bottles per case, six (6) bottles per case, three (3) bottles box, different sizes wood boxes...

Alcoholic content: 12,5 % by vol.

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 pimiento 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 %

