



Bodegas Fernández de Arcaya

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

Fernández de Arcaya, reserva 1998

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon (100%).

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

Embotellado en 2001

Producción: aproximada de 16.000 botellas de 75 cl.

Descripción:

Rubí granate de alta intensidad, con menisco marcadamente teja. Aroma complejo con matices de fruta en compota y guindas en licor. Ensambla maderas finas de suave persistencia, en boca descubre su característica corpulencia, con suave fruta, y armoniosa expresión tánica. Se prolonga delicadamente con amplitud en vía retronasal. Un refinado vino muy complejo

Recomendaciones:

Es un vino recomendado con carnes blancas y rojas asados de cordero, verduras granitadas o cocidas, pimientos, pastas, sopas, cremas, ahumados, tortillas, ensaladas (sustituyendo el vinagre por limón), escabeches de carne, patés, foie-gras. Compañero de legumbres, e incluso pescado al horno, a la plancha o frito, como el congrio o el bonito del norte.

Otras recomendaciones de los expertos:

- Quesos bien curados y ahumados.
- Pescado azul al horno sobre lecho de mar (capa salada).

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

Mercados: España y exportación.

Grado alcohólico: 12,5 %

Fernández de Arcaya, réserve 1998

Variété de raisin: Cabernet Sauvignon (100%).

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

Mis en bouteilles en 2001.

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 %.

