



Bodegas Fernández de Arcaya

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

Viña Perguita, rosé

Appellation: Navarra.

Cépages: Tempranillo (75%), cabernet sauvignon (20%) et grenache (5%).

Vinification: Macération pelliculaire pendant 48 h, débordage et fermentation à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable pendant 15 jours.

Description du produit:

Le Viña Perguita Rosé naît d'une courte macération à froid avec ses peaux, pour en extraire la couleur, suivie d'une fermentation rigoureusement contrôlée. Jolie couleur framboise, propre et brillante Nez puissant sur des notes de fraise et de framboise, pleine expression du raisin (bombón à la fraise et à la violette), quelques touches de pétales avec un éclat d'arômes. Ample, savoureux et frais, à la fois nuancé et très fruité en bouche.

Le vin est effectivement d'un raffinement et d'une finesse déconcertants. Ce vin à la douceur charmante, séduit par sa complexité et son superbe équilibre.

C'est un vin à consommer dans l'année, conseillé pour prendre avec des poissons et des fruits de mer.

Degré alcoolique: 12,5% Vol.

Température: 7-8 °C.



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