

Marqués de Arcaya

CRIANZA 2004

Denominación de Origen Calificada Rioja.



Vendimia: 2004

Variedades: Tempranillo.

Crianza en barrica de roble un mínimo de doce (12) meses.

Descripción del producto: Aroma complejo con dulces frutos negros y algo de mermelada de fresa. También componentes minerales y notas de tostados y especias. En el paladar denso y compacto, muy pulido. Envolvente y jugoso por un tanino maduro, noble y robusto. Final de un preciso toque mineral que aporta complejidad. Un vino muy atractivo que no deja indiferente a nadie.

Maridajes y recomendaciones:

Resulta ideal para acompañar ibéricos, quesos curados, guisos de ave de corral y pescados al horno semicurados.

Grado alcohólico: 13% Vol.



<http://www.fernandezdearcaya.com/fichas/rioja/mac2004.pdf>