

# Marqués de Arcaya

## CRIANZA 2005

Denominación de Origen Calificada Rioja.



Vendimia: 2005

Variedades: Tempranillo.

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

Descripción del producto: Aromas de vainilla con notas de frutos del bosque, tostados y especias. En el paladar se presenta lleno y afinado, con tanino maduro y noble. El final y el retronasal tienen un delicado recuerdo mineral que, sin duda, le aporta complejidad y misterio. Se trata de un vino muy atractivo que no deja indiferente a nadie.

Maridajes y recomendaciones:

Carnes al horno, todo tipo de ibéricos, quesos, guisos de aves de corral y pescados al horno semicurados.

Grado alcohólico: 13% Vol.



<http://www.fernandezdearcaya.com/fichas/rioja/mac2005.pdf>



*Bodegas Fernandez de Arcaya*

