

Marqués de Arcaya

TINTO 2007

Denominación de Origen Calificada Rioja.



Vendimia: 2007

Varietades: Tempranillo.

Descripción del producto: Color cereza. Presenta una fruta intensa con notas de grosella y fragancia de frambuesas. En el paladar es muy jugoso e intenso, equilibrado y aromático, armonioso en todos los sentidos. Presenta suaves notas florales que se potencian al airearlo. El final es agradable e intenso.

Maridajes y recomendaciones:

Carnes rojas y blancas, aves, pescados en parrilla, arroces, legumbres estofadas, setas, quesos frescos y semicurados...

Grado alcohólico: 12,5% Vol.



<http://www.fernandezdearcaya.com/fichas/rioja/mat2007.pdf>



Bodegas Fernandez de Arcaya

