

*Fernández de Arcaja*  
*Vineros y Bodegas*



**Finca Perguita**

## **VIÑA PERGUITA CRIANZA**

**Урожай:** Собранный на собственных виноградниках

**Виноградные сорта:** Темпранийо(80%), Cabernet Sauvignon (15%) и Merlot (5%).

**Ферментация:** Это вино изготавливается из следующей смеси сортов винограда: Tempranillo, Cabernet Sauvignon и Merlot, все эти сорта выращиваются в виноградниках, принадлежащих семье, которая тоже является владельцем винного хранилища Фернандес Де Аркайя. Ферментация осуществляется в ёмкостях из нержавеющей стали с регулируемой температурой, следуя традициям виноделия с помощью новейших технологий

**Старение:** После тщательной подготовки, вино было выдержано в бочонке из американского и французского дуба (Allier, Nevers, Limousine) на протяжении 12 месяцев делаются

промежуточные переливания для декантации вина. Вино разливается в бутылки после трудоёмкого процесса фильтрации

и стабилизации в размещениях винного погреба, с большой осторожностью для отстаивания в винном погребе, так как волшебство дубового бочонка дополняется отстаиванием в бутылке.

**Описание:** В результате получается современное вино, интенсивно – рубинного очень чистого цвета, представляя мягкую добавку вкуса, благодаря старению в дубовом бочонке. Мощный аромат с хорошей определённостью спелых фруктов, с элегантными сочетаниями благородного и чистого дерева, на вкус сладкий и сильный с полной гармонией своих деталей. Даёт нам шелковистое ощущение, которое дополняет вкус. Обратите внимание на древесные оттенки в идеальном сочетании с фруктовой и пряной гармонией.

**Температура сервировки:** 18 °C.

**Содержание алкоголя:** 13,5% Vol.

**Формат бутылки:** Bordelesa зелёная 75cl/750ml



CL La Serna, 31 E-31210 Los Arcos-Navarra-SPAIN

Tel: +34 948 640811

[info@fernandezdearcaya.com](mailto:info@fernandezdearcaya.com)

[www.fernandezdearcaya.com](http://www.fernandezdearcaya.com)