



VIÑA PERGUITA ROSADO

Урожай :

Собранный на собственных виноградниках

Разновидности: Гренаш (100%).

Метод ферментации: Холодная мацерация от 12 до 24 часов, затем ферментируется в небольших ёмкостях из нержавеющей стали при контролируемой температуре в течение 15 дней, чтобы получить таким образом органолептическую цельность.

Описание:

От классической обработки к разливу вино не находится в прямом контакте с руками. Все процессы осуществляются с применением новейшей технологии для поддержания наилучшего качества вина.

Таким образом это вино имеет чистый аромат и органолептические свойства сортов винограда.

Температура сервировки: 10 °C

Содержание алкоголя: 13 % Vol. $\pm 0,5$

Формат бутылки: Bordelesa белая 75cl/750ml.,



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

Tel: +34 948 640811

info@fernandezdearcaya.com

www.fernandezdearcaya.com

