



## 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. ±0,5

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



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)