

Fernández de Arcaya
Vineros y Bodegas



Finca Perguita

VIÑA PERGUITA TINTO ROBLE

Урожай:

Собраный на собственный виноградниках

Разновидности: Темпранийо (85%), Cabernet Sauvignon (10%) и Merlot (5%).

Метод ферментации: в ёмкостях из нержавеющей стали. Потом после краткой холодной мацерации, ферментирует при контролируемой температуре 28°C максимум с деликатным укреплением около 20 дней.

Благодаря длительному контакту с кожей получается хороший баланс между танином, структурными и цветовыми веществами. Гармоничные и достаточные для будущего старения в баррели и бутылке.

Старение: 4 месяца в бочонке с французского и американского дуба ёмкостью 225 литров.

Описание: Viña Perguita Tinto Roble имеет исключительную дубовую тонкость над мощной фруктовости вина. Его букет – очень приятный и обволакивает нотками пряностей и спелыми фруктами. Его изящество также проявляется в его дубильных веществах, очень захватывающее и гляцзованное. Удивляет своей элегантностью в сочетании с благородными деревьями с гармонией восприятия. Viña Perguita Tinto Roble - это большая свежесть в своём существовании. Сочетание тонких танинов дуба преподносит нам мягкий и длительный вкус. Очень приятное ощущение при дегустации, которое даёт нам ясное представление о постоянстве этого великого вина во времени.

Температура сервировки: 17 °C.

Содержание алкоголя: 13,5% Vol. ±0,5

Формат бутылки: Bordelesa зелёная 75cl/750ml



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

Tel: +34 948 640811

info@fernandezdearcaya.com

www.fernandezdearcaya.com

