



Bodegas Fernández de Arcaya

<http://www.fernandezdearcaya.com>, info@fernandezdearcaya.com

Viña Perguita, blanco joven 2004

Variedades de uva: Viura y Chadornay.

Descripción:

Es de color oro pajizo. Ofrece un intenso aroma frutal con notas florales, fresco y bien equilibrado. En boca es armonioso, con elegante fragancia varietal, estructurado y largo.

Recomendaciones:

Recomendamos este vino con pescados y mariscos, ensaladas de aguacate y ventresca de bonito, ensaladas con pescados.

Temperatura de servicio:

Se recomienda servir frío.

Botella:

Se embotella en botellas tipo bordelesas (fotografía de la derecha) y prestige, según mercados.

Adicionalmente, bajo pedido, están disponibles otros formatos.

Embalaje: cajas de doce (12) botellas, cajas de seis (6) botellas, estuches de tres (3) botellas, etc. según pedido.

Grado alcohólico: 12,5 %.

Cápsula: 29,5 x 50 mm.

