



Caves Fernández de Arcaya

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

Viña Perguita, blanc – vendage 2004

Appellation: Navarra.

Cépages: Viura (90%) et chardonay (10%).

Vinification:

Macération à froid pendant 12-24 heures; débouillage et fermentation sous température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable pendant une quinzaine de jours.

Description:

Dès la récolte du raisin et jusqu'à la mise en bouteille finale, la technologie la plus moderne, des soins attentifs et l'arôme caractéristique du chardonay accompagnent l'élaboration de ce vin. Pâle, limpide, avec des nuances vertes, intensément aromatique, bien équilibré et frais. Le Viña Perguita blanc offre une agréable acidité qui se marie parfaitement aux arômes de fleurs, de fruits et de fines herbes perceptibles par voie retronasale.

Température: 7-8 °C.

Degré alcoolique: 12,5%Vol.

