



Bodegas Fernández de Arcaya

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

Viña Perguita, crianza 2000 **(Élevage en barriques de chêne)**

Appellation: Navarra.

Cépages: Élaboré avec 75% de Tempranillo, 15% de Cabernet Sauvignon et 10% Merlot, le Viña Perguita Crianza commence par la sélection des meilleurs raisins (vieilles vignes plantées sur des sols argilo-calcaires et à faibles rendements).

Vinification: Il fermente et macère dans une cuve en acier inoxydable, en contact avec les pellicules à une température contrôlée de 28 °C maximum pendant 20 à 25 jours dans le but d'extraire la meilleure expression variétale.

Élevage: Il demeure en barriques de chêne français et américain pendant 16 mois avec de soutirages périodiques et 12 mois de bonification en bouteille.

Description:

Le Viña Perguita Crianza 2000 se distingue par sa grande élégance et sa finesse aromatique.

Couleur cerise intense avec des bords vilacés, brillante et bien couverte.

Le nez est extrêmement complexe, puissant, dense et très long en bouche, il offre un soyeux incomparable et un délicieux final rond et racé.

Son extraordinaire bouquet de cuir, de fumé, de fruits mûrs, la finesse de sa bouche et de ses tanins en font une expérience sensorielle unique que recherche ardemment tout amateur à travers le monde.

Le Viña Perguita Crianza 2000 révèle à la dégustation finesse et opulence, profondeur et complexité, et développe un bouquet d'une rare élégance de rose, de fruits noirs, sous-tendu par des tannins serrés qui ont exigé un patient vieillissement avant de s'épanouir.

Temperature: 16-18°C. Il est nécessaire de l'oxygéner 1 heure avant ou de le décanter avant de servir.

Degrée alcoolique: 12,5%Vol.

