



Bodegas Fernández de Arcaya

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

Viña Perguita, crianza 2000 - Gourmet

Varietades de uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Crianza en barrica de roble durante un año.

Descripción:

Es de color rojo rubí, de media intensidad, con tonos teja. El aroma de crianza es intenso, con notas de fruta finas y madera. En boca es sabroso, de medio cuerpo y largo en el gusto. Destacan los taninos intensos.

Es un vino recomendado para asados, pescados sabrosos y quesos.

Recomendación para decantar:

Recomendamos decantar el vino, sin agitarlo, antes de ser servido ya que, debido a que ha sido embotellado sin realizar su estabilización tartárica por frío, presentará cristales de tartárico en el fondo de la botella. Por este motivo hemos denominado a este vino Gourmet, por ser muy apreciado por conocedores del mundo del vino aunque pueda ser despreciado, debido a su precipitación tartárica, por otras personas con menos conocimientos de enología.

Grado alcohólico: 12,5 %

