



# Bodegas Fernández de Arcaya

<http://www.fernandezdearcaya.com>, [info@fernandezdearcaya.com](mailto:info@fernandezdearcaya.com)

## Viña Perguita, crianza 2000

Viña Perguita crianza 2000 se ha obtenido a partir de un coupage de vinos elaborados con uvas de las variedades tempranillo y Cabernet Sauvignon obtenidas en los viñedos, de la familia propietaria de Bodegas Fernández de Arcaya, situados en los alrededores de Los Arcos. La fermentación se ha realizado en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada, siguiendo las tradiciones enológicas y apoyados en la más moderna tecnología en las propias instalaciones de la bodega.

Tras una cuidada elaboración, el vino ha sido envejecido en barricas de roble americano y francés, de Allier, Nevers y Limusín, durante doce meses, realizándose trasiegos intermedios para decantar el vino.

El vino se embotelló, después de un laborioso proceso de filtrado y estabilización, en las instalaciones de la propia bodega, con mucho esmero, para que reposara en las naves dedicadas a botelleros, ya que la magia de la barrica se complementa con un reposo en botella.

El resultado es un vino moderno, de color rubí de media intensidad, con tonos de teja debido a la crianza en barrica. Destaca su aroma intenso de vainilla con tostados. Las notas frutales de la uva han quedado suavizadas por la acción de la madera. Su sabor es suave, muy equilibrado y armonioso, de medio cuerpo, pero con suficiente expresión tánica.

En general, es un vino aconsejado para tomar con carnes, ya que sus nobles y saludables taninos enaltecen las mejores recetas. Asimismo al ser un vino de medio cuerpo también es adecuado con algunos pescados. Acompaña tanto carnes rojas como pescados blancos elaborados con salsas fuertes, guisos de pescado en cazuela de barro combinando el pescado con algún molusco y aderezo especiado, salmón con champiñones... Otros platos que se realzan sus sabores con este magnífico vino son las verduras, cazuelas de carnes y legumbres, empanadas, embutidos curados, aves y quesos blandos y semicurados. Finalmente se propone su degustación con espagueti al pesto y fettuchines.

