



Bodegas Fernández de Arcaya

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

Viña Perguita, crianza 2002

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 en menisco. De aroma intenso de crianza, fundiéndose los varietales con los del roble. De sabor suave, muy equilibrado, de medio cuerpo, pero con suficiente expresión tánica y sabor.

Es un vino aconsejado para tomar con carnes, aunque al no ser un vino de mucho cuerpo también es adecuado con algunos pescados.

Grado alcohólico: 12,5 %

Viña Perguita 2002er Crianza

Rebsorten: Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Merlot.

Ausbau: 12 Monate in amerikanischer Eiche.

Weinbeschreibung: Rubinrot mittlerer Intensität mit ziegelroten Reflexen. Intensive Aromen; in der Nase vermischen sich sortentypischen Aromen mit den vom Ausbau in Eiche stammenden. Am Gaumen sanft, sehr gut strukturiert, mit mittlerem Körper; trotzdem sind sowohl Tannine als auch Geschmack gut ausgeprägt. Ein Wein, der sehr gut zu Fleischgerichten getrunken werden kann, jedoch, da er keinen stark ausgeprägten Körper besitzt, auch zu einigen Fischgerichten zu empfehlen ist.

Alkoholgehalt: 12,5%Vol.

Viña Perguita, crianza 2002

Grape varieties: Tempranillo, Cabernet Sauvignon and Merlot.

The **fermentation** has being carried out on the skins over 8 to 10 days in stainless steel. The juice is pumped over for two hours every day during fermentation.

Ageing: Our Crianza is given twelve (12) months in barrels that we select very carefully from American and French oak. We rack after four months and then at six monthly intervals.

Product description (tasting): Brilliant garnet red cherry. Powerfull aroma of jammy red fruit with a herbaceous freshness and fine smoky and spicy oak notes. Favourfull palate with fine wood tannins, slightly warm with good expression of fruit and crianza.

Recommended with meat and also with some fish.

Alcoholic content: 12,5 % by vol.

