



Bodegas Fernández de Arcaya

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

Viña Perguita, crianza 2002 - Gourmet

Variedades de uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Crianza en barrica de roble durante un año.

Descripción:

Presenta un color rojo cereza muy vivo y limpio, de capa media. Por otra parte, los aromas son suaves de crianza mezclados con algunos restos de fruta. En boca es suave en un primer momento y más intenso a continuación, dejando un final de boca prolongado que llena la boca, característica que lo identifica. Los retronasales son sutiles. La impresión general es correcta.

Es un vino aconsejado para tomar con carnes y pescados salvajes. Asimismo, también es adecuado con otros pescados ya que no es un vino de mucho cuerpo.

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, ya que es muy apreciado por los conocedores del mundo del mundo y sin embargo podría ser despreciado, debido a su precipitación tartárica, por otras personas con menos conocimientos de enología.

Grado alcohólico: 12,5 %

