

## VIÑA PERGUITA CRIANZA 2004

**Vendimia:** 2004. añada Excelente.

**Variedades:** Tempranillo (80%), Cabernet sauvignon (15%) y Merlot (5%).

**Vinificación:** Es un vino obtenido a partir de un coupage de variedades de uvas de Tempranillo y Cabernet Sauvignon y Merlot obtenidas en los viñedos de la familia propietaria de Bodegas Fernández de Arcaya. La fermentación se ha realizado en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada, siguiendo las tradiciones enológicas y apoyados en la más moderna tecnología.

**Envejecimiento:** Tras una cuidada elaboración, el vino ha sido envejecido en barricas de roble americano y francés, de Allier, Nevers y Limusine, durante doce meses, realizándose trasiegos intermedios para decantar el vino. Viña Perguita Crianza 2004 se embotelló, después de un suave y efectivo proceso de filtrado y estabilización, en las instalaciones de la bodega, con mucho cuidado, para que reposara en las naves de botellero, ya que la magia de la barrica se complementa con un reposo en botella.

**Descripción:** El resultado es un vino de estilo moderno, con color rubí bien cubierto, con finísimos matices atejados que recibe de la crianza en barrica. Presenta aroma de fina vainilla con fondo especiado. Mantiene presencia de las mas maduras frutas de su juventud suavizadas por toque de la madera. Su sabor es intenso, muy equilibrado y armonioso.

**Recomendaciones:** Es el vino aconsejado para tomar con carnes rojas, ya que sus nobles y saludables taninos enaltecen las mejores recetas. También se recomienda con algunos pescados de intenso sabor que ensamblan con su delicado carácter.

**Temperatura de servicio:** 16-18 °C.

**Grado Alcohólico:** 12,5% Vol.

*“Viña Perguita Crianza 2004 evoca el mejor placer de la mesa con su delicada finura y potencia de terroir”*



 Bodegas Fernández de Arcaya 

CL La Serna, 31 E-31210 Los  
Arcos-Navarra-SPAIN  
Tel: +34 948 640811  
Fax: +34 948 441060  
[www.fernandezdearcaya.com](http://www.fernandezdearcaya.com)

<http://www.fernandezdearcaya.com/fichas/vpc04R1.pdf>