



Finca Perguita

VIÑA PERGUITA CRIANZA

Vendimia: Seleccionada de nuestros viñedos.

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 apoyadas 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 Limousine, 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 bodega, con mucho esmero, para que reposara en las naves dedicadas a botelleros, ya que la magia de la bodega se complementa con un reposo en botella.

Descripción: El resultado es un vino moderno, de intenso color rubí muy limpio, presenta suave ribete teja por su crianza en barrica. Aromáticamente potente, con buena definición de los aromas frutales maduros, con la elegante combinación de las maderas muy limpias y definidas. En boca es goloso y potente, con armonía completa de sus matices. Nos da una sensación sedosa que completa todo el paladar. Nota los matices de madera en perfecta combinación con la armonía frutal y bien especiada.

Temperatura de servicio: 18 °C.

Grado Alcohólico: 13,5% Vol.

Formato de botella: Bordelesa verde 75cl/750ml

The text and data values are not absolute precise reference for each batch



La Serna, 31 E-31210 Los Arcos-Navarra-SPAIN

Tel: +34 948 640811

info@fernandezdearcaya.com

www.fernandezdearcaya.com

