



# Bodegas Fernández de Arcaya

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

## Viña Perguita, tinto joven

**Varietades de uva:** Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

### Descripción:

Cereza granate limpio y bien cubierto. Se aprecia su delicada juventud. Aromas complejos de frutos rojos (fresas, moras), buena expresión frutal, vivo y completo Revelador desde las primeras sensaciones en boca. Sorprende por su plenitud de matices, gran intensidad, y su marcado equilibrio. Presenta un suave tanino maduro que armoniza sensaciones. Impresionante modelo del bien hacer.

### Maridaje:

Recomendamos con carnes blancas y rojas, asados de cordero o buey, cazas, aves, carne estofada, arroces, legumbres estofadas, setas, quesos curados y azules.

### Otras recomendaciones de los expertos:

- Ensaladas con fundamento.
- Espagueti con salsa boloñesa.
- Pasta con fondo de tomate y verduras.
- Pasta fresca al huevo y la servimos con una salsa cremosa, mantequilla, nata, y parmesano (fettuchines).
- Cordero al horno, ligeramente especiado.
- Pulpos, sepias, mejillones y mariscos.
- Una merluza rellena de gambas con salsa cremosa.
- Pescados ligeros en horno o parrilla. Pollo con un sofrito de tomate, cebolla y plantas aromáticas.
- Arroces huertanos o de monte. Pizza horneada con ingrediente espaciado.

**Grado alcohólico:** 12 %.

