

Fernández de Arcaya
Vineros y Bodegas



Finca Perguita

VIÑA PERGUITA TINTO

Vendimia: Seleccionada de nuestros viñedos.

Variedades: Tempranillo (85%), Cabernet Sauvignon (10%) y merlot (5%).

Vinificación: en depósitos de acero inoxidable. Después de una suave maceración en frío, fermenta y macera en contacto con las pieles a una temperatura máxima controlada de 26 °C, con remontados durante aproximadamente 14 días.

Gracias al contacto prolongado con la piel se obtiene un buen equilibrio entre taninos, estructura y color.

Conservación: Este vino se ha conservado en bodega a temperatura controlada. Por consiguiente, también recomendamos conservarlo en condiciones de frescura en todo momento.

Descripción: Viña Perguita Tinto nos ofrece la suavidad de su juventud y frutuosidad, en elegante combinación con los matices tánicos de su fondo en boca. La elegancia habitual de Viña Perguita se presenta en este tinto joven con toda su frescura. Las suaves notas especiadas completan las sensaciones del vino. Un final de fruta fresca bien madura nos completa la agradable sensación. Tomado joven y hasta dos años de edad expresa su máxima plenitud.

Temperatura de servicio: 16 °C.

Grado Alcohólico: 13,5% Vol. ±0,5

Formato de botella: Bordelesa verde 75cl/750ml



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

Tel: +34 948 640 811

www.fernandezdearcaya.com

