



Bodegas Fernández de Arcaya

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

Viña Perguita, reserva 1997

Varietades de uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Vinificación: en depósitos de acero inoxidable. Después de una breve maceración en frío, fermenta y macera en contacto con las pieles a una temperatura controlada de 30 °C máximo, con delicados remontados durante aproximadamente 20 días.

Gracias al contacto prolongado con la piel se obtiene un buen equilibrio entre taninos, acidez y color. Armoniosos y suficientes para una futura crianza en barrica y en botella.

Crianza en barricas de robles americanos y franceses durante un año.

Cata: Color cereza con tonos de crianza. Aroma de evolución, con fondo de especias. Notas de pimienta y vainilla. El paladar es complejo. Larga crianza con taninos suaves.

Comentario general: Mantiene su habitual estilo discreto, agradablemente frutal y especiado; posee gran elegancia y una finura rara en su añada, taninos pulidos a la perfección, frescor; la madera esta presente pero perfectamente integrada. Cumple todas las promesas Tan equilibrado y armónico, tan exactamente perfecto, que no le hacen falta las palabras. Todo es coherente en él, la calidad de los taninos, el potencial aromático, la densidad, la longitud....
SOBERBIO

Embotellado el año 2000.

Producción: 3.000 botellas de 750 ml/75 cl.

Temperatura de servicio: 16-18 °C.

Recomendado para acompañar guisos, carnes de caza, carnes a la parilla, quesos sabrosos, etc.

Tapón: Corcho de 45 mm. de largo por 24 mm. de diámetro, marcado a fuego.

Embalaje: cajas de doce (12) botellas, cajas de seis (6) botellas, estuches de tres (3) botellas, cajas de madera de diferentes formatos, etc.

Grado alcohólico: 12,5 % vol.

Mercado: España y exportación.

