



Bodegas Fernández de Arcaya

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

Viña Perguita, reserva 1997

Varietades de uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

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

Embotellado el año 2000.

Producción: 3.000 botellas de 750 ml.

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.

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.

