



VIÑA PERGUITA RESERVA

Vendimia: Seleccionada de nuestros viñedos.

Variedades: Tempranillo (70%), cabernet sauvignon (20%) y merlot (10%).

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 28°C máximo, con delicados remontados durante aproximadamente 30 días.

Envejecimiento: 24 meses en barrica de roble francés y americano de 225 litros.

Descripción: gama clásica de refinado sabor de recuerdos de la frutuosidad de la uva, con elegantes matices de las finas maderas de la crianza. En boca se presenta untuoso y especiado, con elegantes taninos pulidos a la perfección. Cumple todas las expectativas. 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

Temperatura de servicio: 19 °C.

Grado alcohólico: 13 % Vol. ±0,5

Formato de botella: Bordelesa verde 75cl/750ml

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



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

Tel: +34 948 640811

info@fernandezdearcaya.com

www.fernandezdearcaya.com

