



VIÑA PERGUITA ROSADO

Vendimia: Seleccionada de nuestros viñedos.

Variedades: Garnacha (100%).

Elaboración: Maceración fría durante 12 a 24 horas, y fermentado posteriormente en pequeños depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, durante 15 días, para obtener plenitud organoléptica.

Descripción:

Desde la vendimia hasta el embotellado el vino no está en contacto directo con las manos. Todos los procesos están realizados con la más moderna tecnología para mantener la mejor calidad de este vino.

Por ello, este vino presenta aromas limpios y cualidades organolépticas de las variedades de uva.

Temperatura de consumo: 10 °C

Contenido Alcohólico: 13 % Vol. ±0,5

Formato de botella: Bordelesa blanca 75cl/750ml

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



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

Tel: +34 948 640811

info@fernandezdearcaya.com

www.fernandezdearcaya.com

