

VIÑA PERGUITA TINTO 4 MESES EN BARRICA DE ROBLE

Vendimia: 2006.

Variedades de uva: Tempranillo (85%), cabernet sauvignon (10%) y merlot (5%).

Vinificación: en depósitos de acero inoxidable. Después de una breve maceración en frío, fermenta y macera en contacto con las piletas a una temperatura controlada de 28°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.

Envejecimiento: 4 meses en barrica de roble francés y americano de 225 litros.

Descripción:

Viña Perguita Tinto es a la vez elegante y opulento. Su bouquet ofrece el dulzor del anís, y de la cereza madura. Equilibrado en boca, los taninos están muy bien fundidos, casi suaves y aportan finura incomparable.

Sorprende por sus matices e intensidad. Presenta taninos maduros que armonizan las sensaciones.

Viña Perguita Tinto 2006, resulta francamente preciso a la par que fresco, con taninos crujientes y un seductor final de frutos. Siempre será sabroso y ya se puede disfrutar bebiéndolo. Un extraordinario placer.

Temperatura de servicio: 16-18 °C.

Grado Alcohólico: 12,5% Vol.

Viña Perguita Tinto 2006, Esta nueva creación de Bodegas Fernández de Arcaya conjuga elegancia, modernidad y tradición, tres elementos que confraternizan con armonía. En Viña Perguita Tinto 2006, encontramos el significado de la historia de Bodegas Fernández de Arcaya, un vino que proviene de una evolución enológica que se marca día tras día en el escudo de la bodega.



CL La Serna, 31
E-31210 Los Arcos – Navarra - SPAIN
Tel: +34 948 640 811
Fax: +34 948 441 060
www.fernandezdearcaya.com

