

Fernández de Arcaya
Viñedos y Bodegas



Finca Pergueta

FERNÁNDEZ DE ARCAYA

SELECCIÓN PRIVADA

Vendimia: Seleccionada de nuestros viñedos.

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon (100%).

Elaboración: con maceración fría previa a la fermentación de al menos 48 horas, seguida de fermentación en pequeños depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada por debajo de 28°C, durante 35 días. Durante la fermentación con los hollejos se hacen suaves remontados diarios.

Crianza en barrica: 24 meses en barricas nuevas de robles americanos y franceses de grano seleccionado.

Descripción: siguiendo la larga tradición de los grandes vinos Fernández de Arcaya, se alcanza en cada añada toda la potencialidad de este vino de alta expresión, con una concentración de cada uno de sus aspectos, propio del sistema de grandes añadas. La plenitud de bodegas Fernández de Arcaya, se alcanza en esta espectacular gama de grandes vinos de la mejor selección de los viñedos más decanos de Cabernet Sauvignon de la familia Fernández de Arcaya.

Es completo en su paso en boca, lo ofrece todo, abundantes taninos, su preciosa fruta, equilibrio, potencia, cuerpo. Todo un recital de buenas maneras que incluso siguen afinándose y mejorando con el tiempo.

Es un homenaje para la reflexión, para tomarlo con concentración. Pulcro y refinado en frutalidad, incluso mas mineral. Concentrado elegante y muy amplio. Permaneceríamos horas disfrutando de este prodigio, que va expresando más y más cuando permanece en la copa.

Temperatura de servicio: 19 °C/66°F.

Grado alcohólico: 13.5 %Vol. ±0,5.

Formato de botella: Bordelesa cristal verde 75cl/750ml



*Los datos de esta ficha son aproximados.



C/ La Serna, 31 CP 31210
Los Arcos - Navarra SPAIN



+34 948 640 811



www.fernandezdearcaya.es
www.fernandezdearcaya.com
export@fernandezdearcaya.com