

Fernández de Arcaya
Vineros y Bodegas



Finca Perguita

VIÑA PERGUITA BLANCO

Vendimia: Seleccionada de nuestros viñedos.

Variedades: Chardonnay.

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 así 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 servicio: 8 °C.

Grado alcohólico: 12.5 %Vol. ±0,5

Formato de botella: Bordelesa 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