

Fernández de Arcaya
Vinedos y Bodegas



Finca Perguita

VIÑA PERGUITA ROBLE

Vendimia: Seleccionada de nuestros viñedos.

Variedades: 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, estructura y color. Armoniosos y suficientes para una futura crianza en barrica y en botella.

Crianza: 4 meses en barrica de roble Francés y Americano de 225 litros.

Descripción: Viña Perguita Tinto Roble se presenta con una excepcional finura del roble sobre la potente frutalidad del vino base. Su bouquet es muy agradable y envolvente con notas de especias y frutas maduras. Su finura se manifiesta del mismo modo en su apreciada carga tánica, muy envolvente y pulida. Nos sigue sorprendiendo por los matices de elegancia en la combinación de las elegantes maderas, y armonía de las percepciones. Viña Perguita Tinto Roble es pleno, completo de sensaciones, con gran frescor. Sus finos taninos de combinación del roble nos brindan un retrogusto suave, largo y tremendamente. Realmente placentera la sensación completa en la cata, que nos da la clara idea de permanencia de este gran vino en el tiempo.

Temperatura de servicio: 17 °C.

Grado alcohólico: 13 %Vol. ±1

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