



SYRAH

Uclés
www.uclés.com



MOTHER EARTH SYRAH

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

El vino se presiona suavemente para permitir una fermentación espontánea y lenta sobre sus pieles. Fermenta durante 7 días a 22 ° C. El vino se limpia y se envía a tanques de acero inoxidable antes del embotellado. Este vino orgánico utiliza poco o nada de sulfitos o intervención humana. / *The wine is gently pressed to allow a slow spontaneous fermentation upon its skins and fermented during 7 days at 22° C. The wine is cleaned and sent to stainless steel tanks before bottling. This organic wine uses little or no sulfites or human intervention.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

De coloro rojo con tonos violetas, Aromas a frutos rojos, grosellas y arándanos. Sabores de fruta madura y especias y redondo en boca. / *The explosive aromas of red fruit, and meaty black currants leads to a full bodied, round mouth hearty wine with explosive flavors of dark red fruit.*

FICHA TÉCNICA / DATA SHEET

D.O. Uclés
D.O. Uclés

Clima: Continental Mediterráneo
Continental Mediterranean Climate

Zona: Centro
Central Area

Graduación Alcohólica: 13,5%
Alcohol content: 13,5%

Clasificación: Joven
Clasification: Young

Tª Servicio: 12-14°
Serving temperature: 12-14°

Varietal: Syrah
Variety: Syrah

Crianza: sin crianza
Aging: without aging.

MARIDAJE / PAIRING

Ideal para acompañar quesos y mariscos como aperitivos. / *Perfect to pair with cheeses and seafood as snacks.*



Bodegas Finca La Estacada S.L.

Carretera Nacional 400, km 103 16.400 Tarancón (Cuenca)

Teléfono: +34 969 32 70 99

Fax: +34 969 32 71 99

 fincalaestacada@fincalaestacada.com

 www.fincalaestacada.com