



la
estacada

bodegas
finca

FINCA LA ESTACADA

SYRAH BRUT



DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

El período de maceración del vino es más corto que de costumbre. Todo el proceso se lleva a cabo en cubas de acero inoxidable para asegurar que el vino retenga una parte del CO2 generado por el proceso de fermentación, proporcionando así al vino sus burbujas naturales. / *The wine's maceration period is shorter than usual. The entire process takes place in pressurised stainless steel vats that ensure the wine retains a part of CO2 generated by the fermentation process, thus providing the wine its natural bubbles.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color rosa brillante. En nariz es fresco, predominan las frutas silvestres, fresas y frambuesas. con olores a frambuesa. Paso refrescante y agradable en boca, pero con una acidez clara que le dota de fuerza. / *Bright pink color. The nose is fresh, wild fruits, strawberries and raspberries predominate. It is refreshing and pleasant in the mouth, but with a clear acidity that gives it strength.*

FICHA TÉCNICA / DATA SHEET

IGP. Tierra de Castilla
IGP. Tierra de Castilla

Clima: Continental Mediterráneo
Continental Mediterranean Climate

Zona: Centro
Central Area

Graduación Alcohólica: 11%
Alcohol content: 11 %

Clasificación: Brut
Classification: Brut

Tª Servicio: 8-10°
Serving temperature: 8-10°

Variedad: Syrah
Variety: Syrah

MARIDAJE / PAIRING

Se recomienda maridar con ensaladas y aperitivos fríos.



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