



RAH • 2017

FINCA

ESTACADA

VINOS PROPIOS

Uclés

vinosdeucles.com

FINCA LA ESTACADA ROSADO SYRAH



DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Maceración muy corta con la piel, alrededor de 6 horas, para obtener su color característico. Posteriormente, se produce un trasiego estático, y una vez que el jugo ha sido limpiado, la fermentación alcohólica tiene lugar a una temperatura controlada de 16°C durante 12 días. / *Has been produced with a very short maceration with its skin, around 6 hours, to get their characteristic color. Subsequently, a static racking occurs, and once the run juice has been clean alcoholic fermentation takes place at a controlled temperature of 16 degrees Celsius and a duration of 12 days.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color fresa, brillante. Aromas de frutas rojas acompañados por ciertos matices herbáceos y lácticos. En boca es ligero y fresco, pero con una clara acidez y ligero amargor que le dota de personalidad y elegancia. Carácter frutal y goloso. / *Light pink in color, with fresh notes of strawberry and touches of boysenberry. In the mouth it is light and fresh, but with a clear acidity and light bitterness that gives it personality and elegance. Fruity and sweet.*

FICHA TÉCNICA / DATA SHEET

D.O. Uclés
D.O. Uclés

Clima: Continental Mediterráneo
Continental Mediterranean Climate

Zona: Centro
Central Area

Graduación Alcohólica: 13%
Alcohol content: 13%

Clasificación: Joven
Classification: Young

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

Variedad: Syrah
Variety: Syrah

MARIDAJE / PAIRING

Se recomienda maridar con paellas rissotos y carnes a la plancha. / *Pairing with paellas, risottos, grilled meats.*

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