

 la  
estacada

bodegas  
finca



# OCHO Y MEDIO SELECTION



## DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

El vino ha estado 7 días macerando con los hollejos y posteriormente ha realizado la Malolatic fermentación a 21°C en tanques de acero inoxidable y 14 días en barricas de roble nuevo. El vino es almacenado en tanques de acero inoxidable hasta su embotellado. / 7 days of maceration and fermentation at 21 °C. Malolatic fermentation in stainless steel tanks and 14 days in new oak. The wine is stored in stainless steel until bottling.

## NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Aromas frescos a cerezas y arándanos. En boca es un vino estructurado, en el que destacan sus taninos dulces que hacen que sea fresco y equilibrado. / The fresh aromas of cherries, and cranberries and the structured mouth with sweet tannins help this balanced fresh wine give a structured mouth feel.

## FICHA TÉCNICA / DATA SHEET

**IGP.** Tierra de Castilla  
*IGP. Tierra de Castilla*

**Clima:** Continental Mediterráneo  
*Continental Mediterranean Climate*

**Zona:** Centro  
*Central Area*

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

**Clasificación:** Joven  
*Classification: Young*

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

**Variedad:** Tempranillo  
*Variety: Tempranillo*

**Crianza:** sin crianza.  
*Aging: without aging.*



**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](mailto:fincalaestacada@fincalaestacada.com)

 [www.fincalaestacada.com](http://www.fincalaestacada.com)