



FINCA LA ESTACADA

12 MESES EN BARRICA



DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Tras el despalillado de la Tempranillo, las pieles y el mosto se envía a tanques de acero inoxidable donde se fermenta durante 7 días a temperatura controlada. Posteriormente realiza la crianza en barricas de roble durante 12 meses. / *Destemming of the Tempranillo is sent to the tanks where the skins and juice ferment during 7 days at controlled temperature. The wine is sent to the barrel aging for 12 months.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color rojo amaratado. Su paso por boca es agradable y sabroso. En nariz destacan sus toques terrosos y especiados, con aromas a frambuesa y cereza. De taninos dulces, posee un final afrutado y agradable en boca. / *Deep cherry colour with purplish border, toasted and layers of spices and earthy nuances. In mouth is meaty and charming. It has a great integration of fruit and barrel aging with sweet tannins and fruity yet dry toasted finish.*

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°

Variedad: Tempranillo
Variety: Tempranillo

Crianza: 12 meses en barrica de roble americano
Aging: 12 months in American oak barrel

MARIDAJE / PAIRING

Se recomienda maridar con carnes a la brasa y guisos de caza menor. / *Pairing with grilled meats and minor hunt.*



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