



FINCA LA ESTACADA

CHARDONNAY-SAUVIGNON BLANC

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Tras el despalillado de los racimos y el prensado de la uva, el mosto se deja enfriar, antes de su fermentación, durante 14 días a 18°C. / After pressing the destemmed grapes, the Juice is passed to ferment at 18° during 14 days.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color amarillo pajizo, que destaca por su limpidez y frescura. En boca es glicérico y afrutado. Aroma intenso limpio y fresco con notas de frutas tropicales. / Straw yellow color, which stands out for its aromas of fresh and clean tropical fruit, apples and pears. In the mouth it is glyceric and fruity. Intense and crisp.

FICHA TÉCNICA / DATA SHEET

D.O. Uclés
D.O. Uclés

Clima: Continental Mediterráneo
Continental Mediterranean Climate

Zona: Centro
Central Area

Graduación Alcohólica: 12,5%
Alcohol content: 12,5%

Clasificación: Joven
Classification: Young

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

Variedad: Chardonnay- Sauvignon Blanc
Variety: Chardonnay- Sauvignon Blanc

MARIDAJE / PAIRING

Se recomienda maridar con arroces y pescados blancos. / Pairing with rice and white fishes.



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