



bodegas
finca
la
estacada

FINCA LA ESTACADA

6 MESES EN BARRICA



DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Vino tinto elaborado de forma tradicional a temperatura controlada con uvas de la variedad Tempranillo. El vino ha permanecido 6 meses en barrica de roble americano, y posteriormente 2 meses en botella. / Red wine made with tempranillo grapes in a traditional form and temperature controlled. The wine is sent to the barrel aging for 6 months and then 2 months in bottle.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color cereza intenso. En nariz destacan aromas a frambuesas y notas de vainilla. Poderosa y agradable sensación en boca, donde destacan sus toques terrosos y especiados. Taninos dulces con un final largo y afrutado. / Deep and potent red colour. Aromas of raspberries and notes of vanilla. Powerful and pleasant sensation in mouth. This light and fresh wine has soft fruity tannins to have a full-bodied mouth and a fresh and fruity 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: Robel
Classification: Oak

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

Variedad: Tempranillo
Variety: Tempranillo

Crianza: 6 meses en barrica de roble americano
Aging: 6 months in American oak barrel

MARIDAJE / PAIRING

Se recomienda maridar con quesos y patés. / Pairing with cheese and patés.



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