bodegas finca la estacada

FINCA LA ESTACADA
VARIETALES

DESCRIPCIÓN / *DESCRIPTION*

Tras el despalillado de las diferentes variedades, el mosto se envía a tanques de acero inoxidable con los hollejos donde fermentaran durante 9 días a temperatura controlada. Posteriormente es enviado a barricas de roble donde realizará su envejecimiento durante 18 meses. / *Destemming of the different varieties are sent to the tanks where the skins and juice ferment during 9 days at controlled temperature. The wine is sent to the barrel aging for 18 months.*

NOTAS DE CATA / *TASTING NOTES*

Color rojo picota. Aromas complejos con toques tostados, notas de frutas rojas y hierbas ahumadas. En boca es amplio elegante, carnoso y sutil, con tonos de maderas nobles y tostados de excepción, sin olvidarse de las ciruelas negras y los arándanos. / *The aromas of raspberry and cherry lead to a excellent aromas of dark fruit with hits of vanilla. This wine has a great integration of fruit and barrel aging and a long dry fresh finish.*

FICHA TÉCNICA / *DATA SHEET*

D.O. Uclés
D.O. Uclés

Clima: Continental Mediterráneo
Continental Mediterranean Climate

Zona: Centro
Central Area

Graduación Alcohólica: 14%
Alcohol content: 14%

Clasificación: Reserva
Clasification: Reserve

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

Variedad: Cabernet, Syrah Merlot, Tempranillo
Variety: Cabernet, Syrah, Merlot, Tempranillo

Crianza: 18 meses en barrica americana y francesa
Aging: 18 months in American and French oak barrel

MARIDAJE / *PAIRING*

Se recomienda maridar con guisos de legumbres y de caza mayor. / *Pairing with foods legumes and high 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