



SAY HELLO

*Hello
World!*



CABERNET FRANC

PRODUCT OF SPAIN



PRODUCT OF SPAIN

OS

HELLO WORLD CABERNET FRANC

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Tras el despalillado del Cabernet Franc, las pieles y el jugo se envían a los tanques donde el mosto se fermenta durante 9 días a temperatura controlada. El vino se pasa a barricas nuevas de roble en las que realizará la crianza durante 2 meses. *After destemming of the the Cabernet Franc, the skins and juice are sent to the tanks where the must ferments during 9 days at controlled temperature. The wine is sent to stainless steel tanks for resting. The wine is passed to new oak barrels for 2 months.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

De color granate oscuro. Delicados aromas a frambuesa y hierba verde, con toques picantes que le propocionan un sabroso final en boca en la que descubrimos sus delicados y suaves taninos. / *The delicate aromas of raspberry jam and spicy green grass lead to a luscious mouth-full of dark red fruit and delicate soft tannins and a long spicy finish.*

FICHA TÉCNICA / DATA SHEET

IGP. Tierra de Castilla
IGP. Tierra de Castilla

Clima: Continental Mediterráneo
Continental Mediterranean Climate

Zona: Centro
Central Area

Graduación Alcohólica: 14%
Alcohol content: 14%

Clasificación: Roble
Clasification: Roble

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

Variedad: Cabernet Franc
Variety: Cabernet Franc

Crianza: 2 meses en barrica de Roble Americano.
Aging: 2 months in American oak barrel.

MARIDAJE / PAIRING

Se recomienda maridar con guisos con salsas especiadas. / *It is recommended to mate with stews with spicy sauces.*



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