



LA ESTACADA

VINO DE TERROIR



CARIGNAN



la
estacada

bodegas
finca

LA ESTACADA CARIGNAN

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Maceración y fermentación de 7 días a 23°C. La variedad Carignan plantada en suelo arcilloso, altamente calizo, mineral y fresco, estas condiciones hacen que la uva madure muy lentamente y mantenga una acidez natural muy alta, dando una uva fuertemente marcada por el terroir. / *Maceration and fermentation for 7 days at 23°C temperature. The variety Carignan is planted in a very particular soil of the whole estate. Clay soil, highly limestone, mineral and fresh, these conditions make the grape ripens very slowly and maintain a very high natural acidity, giving a grape strongly marked by the terroir.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color rojo brillante con toques de cereza. Aromas a minerales de caliza, pimentón rojo, fresco. En boca es amplio, fresco con toques mentolados. Posee un tanino muy seco y de post gusto largo. / *Bright red with touches of cherry. Mineral aromas of limestone, cherries, red paprika. Fresh. In the mouth is broad with freshness of cherry and nutmeg with mint touches. It has very dry tannins and long after taste.*

FICHA TÉCNICA / DATA SHEET

IGP. Tierra de Castilla
IGP. Tierra de Castilla

Clima: Continental Mediterráneo
Continental Mediterranean Climate

Zona: Centro
Central Area

Graduación Alcohólica: 13%
Alcohol content: 13%

Clasificación: Joven
Classification: Young

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

Variedad: Carignan
Variety: Carignan

Crianza: sin crianza
Aging: without aging



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