



LA ESTACADA GARNACHA

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Las uvas se encuentran en parcelas arenosas y altamente calizas, a una altitud de 850 metros con una edad de 70 años. El despalillado es del 20 % del raspón, con una maceración corta a baja temperatura, dando al final un vino de autor, un vino peculiar donde se busca que se exprese la variedad y el suelo. / *The grapes are in a sandy and highly limestone vineyard at an altitude of 850 meters with an age of 70 years. The destemming of only 20% of the harvest, with a short maceration at low temperature, allows to elaborate an author's wine, a peculiar wine that expresses the variety and the soil.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color rojo violeta con toques azulados. Aromas que recuerdan a piel de naranja, canela, cereza, limón. En boca es ligero, fresco con sabor a limonchello y post gusto largo. / *Violet red color with bluish touches. Aromas reminiscent of orange peel, cinnamon, cherry and lemon. In the mouth it is light, fresh, with lemon flavor and a long 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: 14%
Alcohol content: 14%

Clasificación: Joven
Classification: Young

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

Variedad: Garnacha
Variety: Garnacha

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