



bodegas
finca
la
estacada

LA ESTACADA

VINO DE PARCELA



LA ESTACADA GRACIANO

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Fermentación a 22°C durante 7 días, maceración suave y descube a 7 días. Uva de la parcela Altos del Tobar. Parcela única de Graciano de toda la comarca, situada a una altitud de 880 metros orientada al sur. / Fermentation at 22°C for 7 days, gentle maceration for 7 days. The small cluster grapes are from the vineyard Altos del Tobar with sandy fine grained top soil and poor in nutrients but in perfect balance. This is the only vineyard of Graciano of the whole region. The vineyard is at an altitude of 880 meters facing south.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color rojo picota, ciruela oscuro. Aromas a cereza picota, hierbabuena, mentolados. En boca es salvaje, maduro, con toques de piña y piel de manzana, tomillo de limón. Vino interesante por sus aromas y sabores a tomillo de limón. Red cherry, dark plum in color. Aromas of cherry, peppermint and menthol. In the mouth it is wild, ripe, with hints of pineapple and apple skin, lemon thyme. Interesting aromas and flavors of lemon thyme.

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°

Varietal: Graciano
Variety: Graciano

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