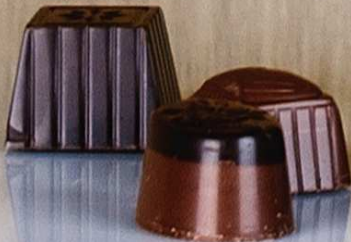


 la
estacada

bodegas
finca




la
estacada
Cosecha de Familia
Syrah - Merlot
Wolés
www.wolés.com



LA ESTACADA SYRAH - MERLOT

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Tras el despalillado de las variedades Syrah y Merlot, el mosto se macera con los hollejos durante 5 días, posteriormente realiza la fermentación durante 7 días y se deja reposar sobre sus pieles durante 10 días más. La crianza la realiza en barricas nuevas de roble francés Allier durante 10 meses antes del embotellado. / *Destemmed Syrah and Merlot are set for 5 days macerating before fermenting during 7 days and sat upon its skins for 10 days after fermentation. The wine is racked and sent to new French Allier oak barrels for 10 months before bottling.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color picota madura. Aromas a menta o pimientos rojos y tomates. Fruta muy madura. Los taninos un poco más toscos en el paladar. En boca es opulento, vigoroso, con cuerpo. / *Aromas of slow-roasted red peppers and tomatoes with a faint streak of bell-pepper green. Minty. Very ripe fruit and that same almost candied-tomato sweetness carries through onto the palate. Dill. Not quite as comfortable as the Tempranillo, the tannins a little more rough hewn and rude across the palate, as if jostling for position with the fruit.*

FICHA TÉCNICA / DATA SHEET

D.O Uclés
D.O. Ucles

Clima: Continental Mediterráneo
Continental Mediterranean Climate

Zona: Centro
Central Area

Graduación Alcohólica: 14%
Alcohol content: 14%

Clasificación: Roble
Classification: Oak

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

Varietal: Syrah - Merlot
Variety: Syrah - Merlot

Crianza: 10 meses en barrica de Roble Francés.
Aging: 10 months in French oak barrel.

MARIDAJE / PAIRING

Se recomienda maridar con carnes en salsa. / *Perfect to pair with meat in sauce.*

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

