



TINTO JOVEN
TEMPRANILLO

Lamare

LAMAN TEMPRANILLO

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Tras el despalillado de la Tempranillo, la uva se envía junto a las pieles y el jugo para realizar la fermentación a temperatura controlada durante 12 días.
Destemming of the Tempranillo is sent to the tanks where the skins and juice ferment during 8 days controlling the temperature.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Aromas a fresa y frutas rojas con toques de menta. Vino con cuerpo en el que destacan sus taninos dulces y suaves. Final largo. / *Aromas to strawberry and red fruits with touches of mint. Wine with body in which sweet and soft tannins stand out. Long finish.*

FICHA TÉCNICA / DATA SHEET

D.O. Uclés
D.O. Uclés

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: Tempranillo
Variety: Tempranillo

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