







## DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Después de despalillar los racimos, la uva esta prensado y la mosto limpio esta enfriado antes de fermentar durante 14 días a 18°C. / *Destemming of the Verdejo is sent to the tanks where the must is cooled and then ferments during 14 days controlling the temperature at 18°C.*

## NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

color amarillo pálido con reflejos verdosos, en nariz notas de fruta blanca. La boca es amplio con toques de citrus y pera. / *Pale yellow color with greenish reflections. White fruit notes appear on the nose. On the palate it is broad with citrus and pear touches.*

## FICHA TÉCNICA / DATA SHEET

D.O. Uclés  
D.O. Uclés

**Clima:** Continental Mediterráneo  
*Continental Mediterranean Climate*

**Zona:** Centro  
*Central Area*

**Graduación Alcohólica:** 11%  
*Alcohol content: 11%*

**Clasificación:** Joven  
*Clasification: Young*

**Tª Servicio:** 8-10°  
*Serving temperature: 8-10°*

**Variedad:** Verdejo  
*Variety: Verdejo*

**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