



sec'ua

# SECUA

## CABERNET - SYRAH

### DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Durante 7 días, el vino macera con los hollejos antes de la fermentación que durará 10 días, y luego se deja reposar sobre sus pieles durante 5 días más. El vino es enviado barricas nuevas de roble francés Nevers durante 24 meses antes del embotellado. / *Destemmed 85 % Cabernet Sauvignon and 15% Syrah are set for 7 days macerating before fermentation during 10 days and allowed to sit upon its skins for 5 days after fermentation. The wine is racked and sent to new French Nevers oak barrels for 24 months before bottling.*

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

De color rubí oscuro, en nariz tiene una gran expresión de frutas negras y notas especiadas. Gran equilibrio en boca. El acabado es largo y sedoso. / *Dark ruby color, the nose has a great expression of dark fruit and spicy notes. In the mouth it has a great balance of old vine Cabernet fruit and spicy Syrah layered with oak and balsamic flavors. The finish is long and silky.*

### FICHA TÉCNICA / DATA SHEET

IGP. Tierra de Castilla  
*IGP. Tierra de Castilla*

Clima: Continental Mediterráneo  
*Continental Mediterranean Climate*

Zona: Centro  
*Central Area*

Graduación Alcohólica: 14,5%  
*Alcohol content: 14,5%*

Clasificación: Reserva  
*Clasification: Reserve*

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

Varietal: Cabernet-Syrah  
*Variety: Cabernet-Syrah*

Crianza: 20 meses en barrica de Roble Francés.  
*Aging: 20 months in French oak barrel.*

### MARIDAJE / PAIRING

Se recomienda maridar con guisos de carnes rojas. / *Perfect to pair with red meats and lamb or fish stews.*



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](mailto:fincalaestacada@fincalaestacada.com)

 [www.fincalaestacada.com](http://www.fincalaestacada.com)