



bodegas  
finca  
la  
estacada



secua



# SECUA

## CRIANZA EN LIAS

### DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Ensamblaje de Viognier y Sauvignon Blanc, que han sido recolectadas en el momento óptimo de madurez, y que después de ser sometidas a un leve prensado en frío han pasado 10 meses en barrica junto con sus lías. / *A blend of Viognier and Sauvignon Blanc which have been harvested in their optimum maturity, and then they are cooled and lightly pressed and sent upon their lías in barrels for 10 months.*

### NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Vino blanco con alma de tinto, de gran estructura. Glicérico. Nariz profunda, elegante y compleja, destacando sus aromas a frutas blancas y humos. En boca es expeso, equilibrado y profundo, con un final que parece no acabar nunca. *White wine with the potential of a red wine. Great structure. Glyceric. Aromas of white fruit. In mouth is elegant with a post-taste that seems not to finish ever.*

### FICHA TÉCNICA / DATA SHEET

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

Clima: Continental Mediterráneo  
*Continental Mediterranean Climate*

Zona: Centro  
*Central Area*

Graduación Alcohólica: 11,5%  
*Alcohol content: 11,5%*

Clasificación: Crianza en lias  
*Classification: Aged in lees*

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

Varietal: Viognier-Sauvignon  
*Variety: Viognier-Sauvignon*

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

### MARIDAJE / PAIRING

Se recomienda marinar con patés, quesos y ahumados/ *Perfect to pair with patés, cheese and smoked.*



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)