



SECUA VENDIMIA TARDÍA

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

El viñedo está inoculado con *Votris Cinerea* en el mes de Agosto. Después de despalillar y prensar las uvas, el mosto con mas de 25 Brix potencial, se manda a fermentar a 15 ° C hasta 11% ABV. En este momento se enfría el vino para para la fermentación. Se manda el vino a depósitos de acero inoxidable y embotellado. / *The vineyard is inoculate with spores of Botrytis Cinerea in August. After destemming and pressing the grapes which have Noble Rot with over 25 Brix of potential, then the clean must is fermented at 15 ° C until it reaches 11 % Abv. At this time the wine is chilled to stop the fermentation. The wine is sent to stainless steel barrels for bottling.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Aromas limpios de melocotón y manzana, con un paso por boca cítrico con su toque de dulzor. / *The aromas of raspberry and cherry lead to a excellent aromas of dark fruit with hits of vanilla. This wine has an great integration of fruit and barrel aging and an extremley long dry finish.*

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%
Alcohol content: 11%

Clasificación: Dulce
Clasification: Sweet

Tª Servicio: 10°
Serving temperature: 10°

Variedad: Chardonnay
Variety: Chardonnay

Crianza: sin crianza
Aging: without aging

MARIDAJE / PAIRING

Ideal para acompañar tanto aperitivos como postres. / *Pair with aperitifs and desserts.*

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

