



VINO ROSADO DE AGUJA SEMIDULCE



FINCA LA ESTACADA

2006

Vino de la Tierra de Castilla  
Elaborado y embotellado por B.V. C.M.A. 68570  
PRODUCT OF SPAIN

la  
estacada  
bodegas  
finca

# FINCA LA ESTACADA ROSADO

Vino rosado de aguja semidulce.

El tiempo de maceración de este vino es más corto de lo normal, ya que el objetivo es extraer poco contenido tánico para conseguir el color cuerpo y estructura característica de estos vinos.

De igual modo la fermentación también es más corta y de esta manera conseguimos que permanezcan azúcares sin transformar en el vino y que en boca percibamos un dulzor natural.

Todo este proceso se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable isobáricos que consiguen mantener parte del carbónico que se genera en la fermentación y dotar por tanto al vino de esa aguja natural.

Vino de color rosa vivo y brillante. En nariz predomina la fruta, principalmente frutas silvestres, fresas y frambuesas. En boca es equilibrado y fresco gracias a su aguja natural, pero con una acidez clara que le dota de fuerza.

*Semi-sweet pearl rosé. The wine's maceration period is shorter than usual, since the aim is to limit the extraction of tannins in order to achieve just the right colour, body and structure. Fermentation is also brief. Thus allowing sugar to remain in the finished product, providing a natural sweetness in the mouth.*

*The entire process takes place in pressurised stainless steel vats that ensure the wine retains a part of CO<sub>2</sub> generated by the fermentation process, thus providing the wine its natural bubbles.*

*The wine is a lively, bright and clean pink. Predominant fruits on the nose are wild berries, strawberry and raspberry. In the mouth it is balanced and refreshing, thanks to its natural pearl, with a clear-cut acidity that provides extra zest.*

Bodega / Winery	Finca La Estacada
Marca / Brand	Finca La Estacada Rosado / Rosé
Varietal / Variety	Garnacha
Denominación y Clasificación / Denomination and Classification	Vino de la tierra de Castilla - Joven / <i>Young</i>
Zona y Clima / Geographic area and Weather	Zona centro con clima Mediterráneo / <i>Central Area with Continental Mediterranean Climate</i>
Elaboración y Vinificación / Elaboration and Vinification	Tradicional a temperatura controlada con parada de fermentación / <i>Traditional at controlled temperature with stopping of vinification</i>
Crianza / Ageing	-
Grado alcohólico / Alcohol Content	9°
PH	3,45
Acidez Total / Total Acidity	5,80 g/l
Azúcares / Sugars	Superior a 40 grs/lt / <i>Over 40 grs/lt</i>
Recomendaciones / Recommendations	Se recomienda consumir a 8-10° de temperatura y conservar en condiciones constantes de temperatura y humedad y ausencia de luz. Consumir en 12 meses / <i>We recommend to be served between 8-10° and to conserve in constant conditions of temperature and humidity and no light. To consume in 12 months.</i>
Nota de Cata y Sugerencias / Tasting notes and suggestions	Color rosa brillante. Fresas y frambuesas. Refrescante y de paso agradable en boca. Se recomienda maridar con ensaladas y aperitivos fríos. / <i>Pink colour. Strawberries and blackberries. Fresh and nice in mouth. To marry to salads and cold aperitifs.</i>