



vinos propios

la estacada

2003
la estacada
trinidad á meca
en familia
Bodega de Familia

bodegas finca
la estacada

LA ESTACADA SYRAH-MERLOT

Ensamblaje de Syrah y Merlot. Predominio mayoritario de la Syrah, uva tinta de de origen incierto, que se adapta muy bien a zonas donde predomina el clima mediterráneo seco, así como a los suelos arcillosos y calcáreos, ambas características típicas de nuestras plantaciones. La Syrah cuando proviene de cepas de bajo rendimiento, como son las nuestras, con maceraciones típicas de nuestra bodega, algo más larga de lo habituales y a temperatura controlada, ofrece vinos bien estructurados, de larga vida, que aguantan bien la crianza.

Características ambas que se pueden aplicar a LA ESTACADA.

De color picota madura, de amplia capa, casi opaco. Glicérico. Aromas ahumados, a aceitunas negras y violetas. Sensaciones balsámicas.

En boca es jugoso, de taninos amplios y suaves, pero bien marcados.

Tinto opulento, vigoroso, con cuerpo. Redondo.

Se recomienda decantar.

Se comercializa en cajas de 6 botellas.

Wine produced from mostly whit Syrah, grape of uncertain origin, is able to adapt both to areas where the Mediterranean dry weather predominates and clay and chalky soils. These two features can be found in our vineyards.

Due to the low performance of our vines and to a longer than usual maceration at controlled temperature, LA ESTACADA becomes a wine of distinction, with a good structure and enough tannins to let it age. And a little proportion of Merlot.

Ripe red cherry-ruby, very covered, nearly opaque. Glyceric. It offers itself with delicate smoked aroma, with black olives and violet tones.

It is a juicy, mouth filling wine, with large, fine and soft tannins but well marked.

An opulent round wine, vigorous and firm-bodied. It is recommended to decant this wine.

It's commercialized in cases of 6 bottles.

Bodega / Winery	Finca La Estacada
Marca / Brand	La Estacada
Varietal / Variety	Syrah-Merlot
Denominación y Clasificación / Denomination and Classification	D.O. Uclés-Roble <i>Oak</i>
Zona y Clima / Geographic area and Weather	Zona centro con clima continental Mediterráneo / <i>Central Area with Continental Mediterranean Climate</i>
Elaboración y Vinificación / Elaboration and Vinification	Tradicional a temperatura controlada / <i>Traditional Vinification at controlled temperature</i>
Crianza / Ageing	8/10 meses en barrica nueva francesa y 4 meses en botella <i>8/10 months in new French oak barrel and 4 months in bottle</i>
Grado alcohólico / Alcohol Content	14°
PH	3,6
Acidez Total / Total Acidity	5,5 g/l
Azúcares / Sugars	1,6 g/l
Recomendaciones / Recommendations	Se recomienda consumir a 16-18° de temperatura y conservar en condiciones constantes de temperatura y humedad y ausencia de luz. Consumir en 5-6 años / <i>We recommend to be served between 16-18° and to conserve in constant conditions of temperature and humidity and no light. To consume in 5-6 years.</i>
Nota de Cata y Sugerencias / Tasting notes and suggestions	Color picota madura. Amplia capa. Aromas ahumados y balsámicos. Jugoso en boca con taninos suaves pero bien marcados. Maridar con carnes en salsa. Decantar./ <i>Ripe red cherry-ruby, very covered. Delicate smoked and balsamic aroma. In mouth it is juicy with soft tannins but well marked. To decant.</i>