

la  
estacada

bodegas  
fina



secua

VINO DULCE 2004

## SECUA CHARDONNAY DULCE

Vino de vendimia tardía elaborado con la variedad francesa Chardonnay. La uva recogida llega a la bodega deshidratada y con alta concentración de azúcares lo que permite que una vez alcanzados los 12 grados baume permanezcan en el vino azúcares residuales, que superan los 60 grs./lts.

No obstante en boca no predominan los azúcares, sino que es la acidez acompañada de ciertas notas grasas lo que destaca, pero perfectamente integrada en el vino. Untuoso y con un postgusto intenso.

Se comercializa en cajas de 4 botellas de 50cl.

*Wine from late harvest elaborated with the French variety Chardonnay. The grape become is over mature and dehydrated, and sugar concentration is bigger. In this way not all sugars will be transformed at vinification, and once 12 Baum are reached, the residual sugars will be higher than 60 grs./lts*

*However this wine in mouth is not a wine where sugars dominate, but mainly characterized by its harmonic acidity with a slightly oily sensation perfectly integrated on the wine and well balanced. Creamy and with an intense post-taste (long taste)*

*It's commercialized in cases of 4 bottles with 50 cl.*

Bodega / Winery	Finca La Estacada
Marca / Brand	Secua Dulce / Sweet
Varietal / Variety	Chardonnay
Denominación y Clasificación / Denomination and Classification	Vino de la Tierra de Castilla / Young
Zona y Clima / Geographic area and Weather	Zona centro con clima continental Mediterráneo / Central Area with Continental Mediterranean Climate
Elaboración y Vinificación / Elaboration and Vinification	Tradicional a temperatura controlada / Traditional Vinification at controlled temperature
Crianza / Ageing	-
Grado alcohólico / Alcohol Content	12°
PH	3,5
Acidez Total / Total Acidity	5 g/l
Azúcares / Sugars	Superior a 60 grs./lts. / Over 60 grs./lts.
Recomendaciones / Recommendations	Se recomienda consumir a 10° de temperatura y conservar en condiciones constantes de temperatura y humedad y ausencia de luz. Consumir en 16-18 meses / We recommend to be served between 10° and to conserve in constant conditions of temperature and humidity and no light. To consume in 16-18 months.
Nota de Cata y Sugerencias / Tastings notes and suggestions	De color amarillo con tonos dorados. En nariz predomina las notas de frutas blancas sobremaduras (melocotón y manzana). Vino largo, profundo y untuoso. Ideal para acompañar tanto aperitivos como postres. / Coloru golden. In nose dominates the over-matured notes fruits (apple and apricot). Long, deep and soft. Ideal to get marry to aperitifs and desserts.