

bodegas
finca
la
estacada



FINCA LA ESTACADA SELECCIÓN VARIETALES

Vino elaborado a partir de cuatro variedades. Predomina la tempranillo, prueba de la pasión de la bodega por esta uva, combinada con variedades bordelesas, como la cabernet y la merlot, grandes señoras de la viticultura mundial, y la incipiente syrah de enorme futuro en tierras cálidas.

Color rojo picota de capa lata, con ribetes rubies. Glicérico. Complejidad en nariz. Tonos de cacao, licor de café, madera de cedro, tabaco de pipa, mermelada de frutos negros del bosque (arándanos), aromas balsámicos, (eucalipto, jara romero y ajedrea), frutas exóticas, notas minerales de pizarra y jengibre. Todo ello consecuencia de su variada constitución.

En boca es amplio elegante, carnosos y sutil, con tonos de maderas nobles, y tostados de excepción, sin olvidarse de las ciruelas negras y los arándanos. Marcado por el frescor quizás como característica de la zona, se muestra delicado, suave, equilibrado y muy seductor.

Tinto de larga crianza (18 meses en barrica) que puede presumir de color y juventud.

Se recomienda decantar.

Se comercializa en cajas de 6 botellas de 750 ml. y en estuches de 1 botella mágnam.

Wine produced from four different varieties. The Tempranillo variety is the one that predominates, which proves the winery's passion for this kind of grape, combined with traditional Bordeaux varieties such as cabernet and merlot, the great mistresses of worldwide viticulture and then introduced is the incipient Syrah, which has a huge future in warm lands

Cherry red colour with ruby border. Glyceric. Complexity in nose. Tones of cacao, coffee liquor, cedar wood, pipe, tobacco, wood blackberry jam (blueberry), exotic fruit, mineral notes of slate and ginger. All of them, a consequence of their assorted constitution.

Broad and long on the palate, elegant, delicate and meaty, with tones of fine and exceptionally toasted wood, without negating the black plums and blueberries. Marked with freshness, perhaps because it is a characteristic of the area, it shows delicate, soft, charming and well-balanced.

Red wine with long ageing (18 months), which can exhibit excellent colour and youth.

It is recommended that you decant this wine.

It's commercialized in cases 6 bottles and also in mágnam.

Bodega / Winery	Finca La Estacada
Marca / Brand	Finca La Estacada Selección Varietales
Varietal / Variety	Tempranillo-Cabernet-Merlot-Syrah
Denominación y Clasificación / Denomination and Classification	Vino de la tierra de Castilla - Reserva <i>Vintage</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	18 meses en barrica americana y francesa y 7 meses en botella / <i>18 months in American and French oak barrel and 7 months in bottle</i>
Grado alcohólico / Alcohol Content	13°
PH	3,7
Acidez Total / Total Acidity	6 g/l
Azúcares / Sugars	1,8 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 6-8 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 6-8 years.</i>
Nota de Cata y Sugerencias / Tasting notes and suggestions	Color rojo picota. Capa alta. Aroma complejo con toques variados. Amplio en boca con frutas y tostados. Maridar con guisos con legumbres y de caza mayor. Decantar. / <i>Cherry red colour. Aromatic Complexity. Broad and long on the palate whit tones of fine and exceptionally toasted Word. To marry with foods legumes and high hunt. To decant.</i>