



bodegas
finca
la
estacada



VIÑANSAR

Cabernet-Tempranillo

Es el tinto donde la tipicidad de la Cencibel enlaza con la potencia y el carácter de la Cabernet Sauvignon. El color es intenso de profundo matiz cereza violáceo con un brillo propio de la uva de origen bordelés. El aroma es fresco afrutado con un fondo de grosella madura que se percibe levemente entre la potencia de frutos del zarzal que distigue a la cencibel.

En boca es potente, carnoso, con ligeros toques tánicos algo secos de la cabernet y la dulzura cálida de la cencibel.

Se comercializa en cajas de 12 botellas.

This is the red where the typicality of the Tempranillo mixes with the power and character of the Cabernet Sauvignon grapes. Deep dark colour violet cherry with the shine of Bordeaux grapes. Fruity and fresh aroma with a ripe redcurrant finish mixed with berry fruits typical of the Tempranillo grape. Powerful and meaty on the palate, with slight touches of tannin and the warm sweetness of Tempranillo. It's commercialized in cases of 12 bottles.

Bodega / Winery	Finca La Estacada
Marca / Brand	Viñansar
Variedad / Variety	Cabernet-Tempranillo
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 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	
Grado alcohólico / Alcohol Content	13°
PH	3,5
Acidez Total / Total Acidity	5 g/l
Azúcares / Sugars	2 g/l
Recomendaciones / Recommendations	Se recomienda consumir a 16° de temperatura y conservar en condiciones constantes de temperatura y humedad y ausencia de luz. Consumir en 2 años / <i>We recommend to be served between 16° and to conserve in constant conditions of temperature and humidity and no light. To consume in 2 years.</i>
Nota de Cata y Sugerencias / Tasting notes and suggestions	Color cereza violáceo. Aroma fresco y de fruta madura. En boca es potente carnoso y tánico. Se recomienda maridar con ensaladas, y platos de arroz o legumbre. / <i>Cherry colour: Matured fruit and fresh in nose. Potent and meaty. It's recommended marry with salads, grilled, meats and fishes.</i>