



HELLO WORLD PRIETO PICUDO

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Tras el despalillado del Prieto Picudo, las pieles y el jugo se envían a los tanques donde el mosto se fermenta durante 9 días a temperatura controlada. El vino se pasa a barricas nuevas de roble en las que realizará la crianza durante 2 meses. *After destemming of the the Prieto Picudo, the skins and juice are sent to the tanks where the must ferments during 9 days at controlled temperature. The wine is sent to stainless steel tanks for resting. The wine is passed to new oak barrels for 2 months.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color rojo púrpura. Aromas a frambuesa y cerezas que combinan a la perfección con aromas a fruta negra y toques de vainilla. Este vino integra la fruta y la madera de manera fantástica, ofreciendo un final seco. *The aromas of raspberry and cherry lead to a excellent aromas of dark fruit with hits of vanilla. This wine has a great integration of fruit and barrel aging and a full-bodied dry finish.*

FICHA TÉCNICA / DATA SHEET

IGP. Tierra de Castilla
IGP. Tierra de Castilla

Clima: Continental Mediterráneo
Continental Mediterranean Climate

Zona: Centro
Central Area

Graduación Alcohólica: 13,5%
Alcohol content: 13,5%

Clasificación: Roble
Clasification: Roble

Tª Servicio: 12-14°
Serving temperature: 12-14°

Variiedad: Prieto Picudo
Variety: Prieto Picudo

Crianza: 2 meses en barrica de Roble Americano.
Aging: 2 months in American oak barrel.

MARIDAJE / PAIRING

Ideal para acompañar embutidos ibéricos o quesos de media curación.
Ideal to accompany Iberian sausages or cheeses of average cure.



Finca La Estacada S.L.

Carretera Nacional 400, km 103 16.400 Tarancón (Cuenca)

Teléfono: +34 969 32 71 88

Fax: +34 969 13 74 06

 fincalaestacada@fincalaestacada.com

 www.fincalaestacada.com