





LA ESTACADA CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA



DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Vendimia nocturna, para aprovechar las bajas temperaturas y minimizar la oxidación de la uva. Tras el despalillado y prensado se selecciona el mejor mosto que fermentará en barricas de roble francés. Fermenta durante unos 15 días y permanece sobre sus lías un corto periodo de tiempo / *Night harvest, to take advantage of the low temperatures and minimize the oxidation of the grapes. After destemming and pressing, the best must is selected that will ferment in French oak barrels. It ferments for about 15 days and remains on its lees for a short period of time.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color dorado pálido con tonos verdosos, en nariz destaca los aromas florales con un sutil aroma a roble. En boca es sedoso y graso en la entrada con equilibrada acidez, haciendo un paso por boca muy agradable y untuosos / *Pale golden color with greenish tones, the nose highlights floral aromas with a subtle aroma of oak. In the mouth it is silky and oily at the entrance with balanced acidity, making for a very pleasant and unctuous palate.*

📍 **IGP:** D.O. Uclés
IGP: D.O. Uclés

🍷 **CLASIFICACIÓN:** Joven
CLASIFICATION: Young

🍇 **VARIEDAD:** Chardonnay
VARIETY: Chardonnay

🌡️ **CLIMA:** Continental Mediterráneo
CLIMATE: Continental Mediterranean

🍷 **GRADO ALCOHÓLICO:** 12,5%
ALCOHOLIC GRADE: 12,5%

🍷 **CRIANZA:** Sin crianza
AGING: Without aging

BODEGAS FINCA LA ESTACADA S.L.
Ctra. Nac. 400, km 103 - 16400 Tarancón (Cuenca)
Tlf: +34 969 32 70 99 Fax: +34 969 32 71 99
www.fincalaestacada.com