



VERMÚ FINCA LA ESTACADA

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION


Elaborado a través de la variedad de uva blanca Malvar cuyos orígenes están directamente vinculados con las tierras meridionales de Madrid. Tras un año reposando en barrica de 500 L, este vermú permite una prolongada presencia de sus aromas en el paladar y nariz, integrando todos los aromas que la uva, la barrica, las hierbas y las plantas han aportado durante 12 meses. / *Made from the white Malvar grape variety whose origins are directly linked to the southern lands of Madrid. After a year resting in 500 L barrels, this vermouth allows a prolonged presence of its aromas on the palate and nose, integrating all the aromas that the grape, the barrel, the herbs and the plants have contributed during 12 months.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

De aspecto limpio y brillante, color caoba oscuro con reflejos cobrizos, en nariz destacan sus aromas herbáceos, en boca es sedoso fresco y denso, de cuerpo medio-alto, estructurado y equilibrado. / *Clean and bright, dark mahogany colour with coppery reflections, with herbaceous aromas on the nose, silky, fresh and dense on the palate, medium to full-bodied, structured and balanced.*



 **CLASIFICACIÓN:** Vermú
CLASSIFICATION: Vermouth

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

 **VARIEDAD:** Malvar
VARIETY: Malvar

 **GRADO ALCOHÓLICO:** 15%
ALCOHOLIC GRADE: 15%

 **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