





FINCA LA ESTACADA

12 MESES

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Selección de viñedo viejo de la variedad Tempranillo. El proceso de elaboración de este vino comienza con el despalillado y estrujado de la uva, una vez finalizado se envía a depósitos donde se somete a un proceso de pre-fermentación durante 5 días hasta que finalmente se produce la fermentación alcohólica durante 7 días a temperatura controlada. Posteriormente, realiza la crianza en barrica de roble americano durante 12 meses. / *Selection of old vines of the Tempranillo variety. The winemaking process of this wine begins with the destemming and crushing of the grapes, once finished it is sent to tanks where it undergoes a pre-fermentation process for 5 days until finally the alcoholic fermentation takes place for 7 days at a controlled temperature. Afterwards, it is aged in American oak barrels for 12 months.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color picota con capa alta y reflejos violáceos. Presenta aromas a fruta madura con toques ligeros a su paso por barrica. Buen paso en boca, equilibrado y amplio. / *Deep cherry red colour with violet reflections. It has aromas of ripe fruit with light touches from its time in oak. Well-balanced and full-bodied on the palate.*

📍 **DENOMINACIÓN:** D.O. Uclés
DENOMINATION: D.O. Uclés

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

🍷 **CLASIFICACIÓN:** Crianza
CLASSIFICATION: Aged wine

🍷 **GRADO ALCOHÓLICO:** 14%
ALCOHOLIC GRADE: 14%

🍇 **VARIEDAD:** Tempranillo
VARIETY: Tempranillo

🕒 **CRIANZA:** 12 meses barrica de roble americano
AGING: 12 months in American oak barrel

PREMIOS Y PUNTUACIONES / AWARDS AND RATINGS



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