





FINCA LA ESTACADA

CHARDONNAY - SAUVIGNON BLANC

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Tras el despalillado de los racimos y el prensado de la uva, el mosto se limpia por desfangado natural y permanece en depósitos alrededor de 3 días a temperatura inferior a 5°C. Finalmente fermenta durante 12 días a una temperatura controlada entre 16°C y 18°C. / *After destemming the bunches and pressing the grapes, the must is cleaned by natural racking and remains in tanks for around 3 days at a temperature of less than 5°C. Finally, it ferments for 12 days at a controlled temperature of between 16°C and 18°C.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color amarillo con tonos verdosos. Vino seco, sin azúcar residual. En nariz es fresco, con aromas a manzana verde. En boca es amplio, equilibrado y sensación dulce. / *Yellow colour with greenish tones. Dry wine, with no residual sugar. Fresh nose with green apple aromas. On the palate it is full, balanced and sweet..*

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

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

 **CLASIFICACIÓN:** Joven
CLASIFICATION: Young

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

 **VARIEDAD:** Chardonnay,
Sauvignon-blanc

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

VARIETY: Chardonnay,
Sauvignon-blanc



PREMIOS Y PUNTUACIONES / AWARDS AND RATINGS

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