





FINCA LA ESTACADA ROSADO DE AGUJA

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

El tiempo de maceración de este vino es más corto del habitual. Todo el proceso se lleva a cabo en cubas de acero inoxidable para asegurar que el vino retenga una parte del CO₂ generado por el proceso de fermentación, proporcionando así al vino sus burbujas naturales. / *The maceration time for this wine is shorter than usual. The whole process is carried out in stainless steel vats to ensure that the wine retains some of the CO₂ generated by the fermentation process, thus giving the wine its natural bubbles.*

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 bodega. 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:** Tierra de Castilla
DENOMINATION: Tierra de Castilla

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

 **CLASIFICACIÓN:** Semidulce
CLASIFICATION: Semi-sweet

 **GRADO ALCOHÓLICO:** 11%
ALCOHOLIC GRADE: 11%

 **VARIEDAD:** Tempranillo
VARIETY: Tempranillo

 **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