





FINCA LA ESTACADA VARIETALES

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Tras el despalillado de las diferentes variedades, la uva se envía a tanques de acero inoxidable con los hollejos donde fermenta durante 7 días a temperatura controlada. Posteriormente es enviado a barricas de roble donde realizará su envejecimiento durante 18 meses. / After the destemming of the different varieties, the grapes are sent to stainless steel tanks with the skins where they ferment for 7 days at a controlled temperature. It is then sent to oak barrels where it is aged for 18 months.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color rojo picota. Aromas frescos y mentolados, predomina su aroma principal de monte bajo donde destacan toques de tomillo, romero, anís, y un leve recuerdo a barrica dando lugar a un vino complejo y elegante. En boca es amplio, con gran volumen, aterciopelado y con gran equilibrio. / Deep cherry red colour. Fresh and menthol aromas, its main aroma of undergrowth predominates with hints of thyme, rosemary, aniseed and a slight hint of oak, giving rise to a complex and elegant wine. In the mouth it is ample, with great volume, velvety and with great balance.



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

CLIMA: Continental Mediterráneo
CLIMATE: Continental Mediterranean

CLASIFICACIÓN: Reserva
CLASSIFICATION: Reserve

GRADO ALCOHÓLICO: 14,5%
ALCOHOLIC GRADE: 14,5%

VARIEDAD: Tempranillo, Cabernet,
Syrah, Merlot

CRIANZA: 18 meses barrica de roble francés y americano

VARIETY: Tempranillo, Cabernet,
Syrah, Merlot

AGING: 18 meses in French and 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