

 la  
bodegas  
finca  
estacada





# LA ESTACADA SYRAH-MERLOT

## DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Tras el despalillado y estrujado de la uva, la pasta macera durante 5 días a baja temperatura hasta que se inicia la fermentación, una vez finalizada, el vino sigue en contacto con sus pieles durante 10 días más. / *After destemming and crushing, the grapes are macerated for 5 days at a low temperature until fermentation begins. Once fermentation is complete, the wine remains in contact with its skins for a further 10 days.*

## NOTAS DE CATA / TASTING NOTES


Color picota oscuro. Aroma a fruta madura derivado de la variedad Syrah, con toques balsámicos procedentes de la variedad Merlot. También presenta aromas tostados propios de la crianza en barrica. En boca es untuoso, con volumen, aterciopelado, con final largo y retrogusto que recuerda a los aromas en nariz. / *Dark cherry red colour. Aroma of ripe fruit coming from the Syrah variety, with balsamic touches from the Merlot variety. It also has toasted aromas typical of barrel ageing. On the palate it is unctuous, with volume, velvety, with a long finish and aftertaste reminiscent of the aromas on the nose.*

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

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

 **CLASIFICACIÓN:** Roble  
**CLASSIFICATION:** Oak

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

 **VARIEDAD:** Syrah, Merlot  
**VARIETY:** Syrah, Merlot

 **CRIANZA:** 10 meses en barrica de roble francés  
**AGING:** 10 months in French oak barrels

## 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](http://www.fincalaestacada.com)