

 bodegas
finca
la
estacada





SECUA CABERNET-SYRAH

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Ensamblaje de las variedades Cabernet (80%) y Syrah (20%). Durante 7 días el vino macera con los hollejos antes de la fermentación que durará 10 días. Terminada la fermentación se deja reposar sobre sus pieles durante 5 días más. Finalmente el vino es enviado a barricas nuevas de roble francés durante 24 meses antes del embotellado. / Blend of Cabernet (80%) and Syrah (20%). The wine is macerated with the skins for 7 days before fermentation, which lasts 10 days. After fermentation, the wine is left to rest on its skins for a further 5 days. Finally the wine is sent to new French oak barrels for 24 months before bottling.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color rubí oscuro. Aroma principal especiado, balsámico. En boca es aterciopelado, con volumen, pero sin presentar astringencia. / Dark ruby colour. Main aroma spicy, balsamic. Velvety on the palate, with volume, but without astringency.

📍 **IGP:** Tierra de Castilla

IGP: Tierra de Castilla

🌡️ **CLIMA:** Continental Mediterráneo

CLIMATE: Continental Mediterranean

🍷 **CLASIFICACIÓN:** Reserva

CLASIFICATION: Reserve

🍷 **GRADO ALCOHÓLICO:** 14,5%

ALCOHOLIC GRADE: 14,5%

🍇 **VARIEDAD:** Cabernet, Syrah

VARIETY: Cabernet, Syrah

🍷 **CRIANZA:** 24 meses en barrica de roble francés

AGING: 24 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)

Tif: +34 969 32 70 99 Fax: +34 969 32 71 99

www.fincalaestacada.com