

 bodegas  
fina  
la  
estacada




# SECUA MERLOT

## DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Maceración de la uva ligeramente estrujada. La fermentación dura unos 7 días y se hace con ligeros y cortos remontados diarios. Terminada la fermentación, permanece unos 15 días más en contacto con las pieles, hasta pasar a barrica de roble Francés durante 20 meses. / *Maceration of lightly crushed grapes. Fermentation lasts about 7 days and is carried out with light, short daily overpumping. After fermentation, it remains in contact with the skins for another 15 days before being transferred to French oak barrels for 20 months.*

## NOTAS DE CATA / TASTING NOTES


Color cereza. Aroma balsámico, herbáceo, propio de la Merlot. Presenta buen paso en boca, vino recto, con equilibrio. / *Cherry colour. Balsamic, herbaceous aroma, typical of Merlot. A straight, well-balanced, straight wine.*

 **IGP:** Tierra de Castilla  
*IGP: Tierra de Castilla*

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

 **CLASIFICACIÓN:** Reserva  
*CLASSIFICATION: Reserve*

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

 **VARIEDAD:** Merlot  
*VARIETY: Merlot*

 **CRIANZA:** 20 meses en barrica de roble francés  
*AGING: 20 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)

