

 la  
estacada

bodegas  
finca



secua

2006

# SECUA VENDIMIA TARDÍA

## DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Uva cosechada a finales de septiembre para garantizar suficiente azúcar en el mosto. Una vez cosechada, se despalilla y se prensa para posteriormente fermentar durante unos 12 días, y una vez alcanza los 11° alcohólicos se para la fermentación con frío dejando azúcares residuales, propios de la uva, en el vino. Consiguiendo así un vino dulce natural. / *Grapes harvested at the end of September to guarantee enough sugar in the must. Once harvested, the grapes are destemmed and pressed and then fermented for about 12 days, and once it reaches 11° alcoholic content, fermentation is stopped by cooling, leaving residual sugars, typical of the grape, in the wine. The result is a naturally sweet wine.*

## NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color amarillo pálido con aromas anisados dulces y manzana verde. El paso por boca es dulce con buena acidez, dando lugar a un vino equilibrado. / *Pale yellow colour with sweet aniseed and green apple aromas. The palate is sweet with good acidity, resulting in a balanced wine.*

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

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

 **CLASIFICACIÓN:** Dulce  
*CLASIFICATION:* Sweet

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

 **VARIEDAD:** Chardonnay  
*VARIETY:* Chardonnay

 **CRIANZA:** Sin crianza  
*AGING:* Without aging

## 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)