





# VIGINTI TEMPRANILLO

## DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION


Principal variedad tinta de España. Los sabores frutales se sitúan generalmente en el espectro de los frutos rojos (cereza roja, cereza negra, frambuesa) con sutiles notas de frutas saladas como el tomate seco y el pimiento rojo. Tras el despalillado y posterior estrujado, las pieles y el jugo se envían al depósito donde fermentan durante 7 días, después pasa 3 meses en barrica de roble francés. / Spain's main red variety. The fruit flavours are generally on the red fruit spectrum (red cherry, black cherry, raspberry) with subtle notes of savoury fruits such as dried tomato and red pepper. After destemming and subsequent crushing, the skins and juice are sent to the tank where they ferment for 7 days, then spend 3 months in French oak barrels.

## NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

De color rojo intenso, en nariz podemos apreciar aromas frescos a cerezas y arándanos. En boca es un vino estructurado, en el que destacan sus taninos dulces que hacen de este vino un vino fresco y equilibrado. / Intense red in colour, with fresh aromas of cherries and blueberries on the nose. On the palate it is a structured wine, with sweet tannins that make this wine fresh and balanced.





 **IGP:** Tierra de castilla  
**IGP:** Tierra de castilla

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

 **CLASIFICACIÓN:** Roble  
**CLASIFICATION:** Oak

 **GRADO ALCOHÓLICO:** 13,5%  
**ALCOHOLIC GRADE:** 13,5%

 **VARIEDAD:** Tempranillo  
**VARIETY:** Tempranillo

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

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)