

bodegas
finca
la
estacada



FINCA LA ESTACADA 12 MESES EN BARRICA

Color cereza muy vivo con ribete rojo vivo que denota gran juventud a pesar de su paso por madera. Nariz potente y concentrada donde sobresalen los aromas de fruta muy madura (toques soleados y tostados) como ciruelas y moras, en esta ocasión envueltas de toques especiados y terrosos que imprime el sello particular de esta zona manchega propicia para que crezcan en esplendor todo tipo de variedades de uva.

En boca resulta potente, sabroso, fruto de la madurez frutal que consigue extraerse de la tempranillo. Esta carnosidad frutal se consigue refinar con dosis adecuadas de roble americano que termina por refinar el conjunto añadiendo una agradable suavidad y puliendo los taninos de la fruta. De fondo, destacan los rasgos concentrados de la fruta y cualidades más elegantes de lo que suele ser habitual en esta variedad.

Se comercializa en cajas de 6 botellas de 750 ml. y en estuches de 1 botella mágnun.

This wine has a deep cherry colour with a bright red border, which denotes its great youth in spite of its ageing in oak. Intense and concentrated in the nose, displaying mature fruit aromas including blackberries and plums with toasted notes and layers of spice and earthy nuances. All of these are the characteristics of the wine produced from la Mancha.

On the palate, the wine is powerful as a result of the mature fruit that is extracted from the Tempranillo variety. This fruity and meaty taste is refined with appropriate doses of American oak that adds pleasant smoothness and polishes the tannins to perfection. The concentrated features of fruit and the more elegant qualities than are usually present in this kind of variety, stand out in depth and a great concentration of flavour.

It's commercialized in cases of 6 bottles and also in mágnun.

Bodega / Winery	Finca La Estacada
Marca / Brand	Finca La Estacada 12 meses en barrica
Varietal / Variety	Tempranillo
Denominación y Clasificación / Denomination and Classification	Vino de la tierra de Castilla - Crianza / <i>Ageing</i>
Zona y Clima / Geographic area and Weather	Zona centro con clima continental Mediterráneo / <i>Central Area with Continental Mediterranean Climate</i>
Elaboración y Vinificación / Elaboration and Vinification	Tradicional a temperatura controlada / <i>Traditional Vinification at controlled temperature</i>
Crianza / Ageing	12 meses en barrica americana y 5 meses en botella / <i>12 months in American oak barrel and 5 months in bottle</i>
Grado alcohólico / Alcohol Content	13°
PH	3,5
Acidez Total / Total Acidity	5,5 g/l
Azúcares / Sugars	2 g/l
Recomendaciones / Recommendations	Se recomienda consumir a 16-18° de temperatura y conservar en condiciones constantes de temperatura y humedad y ausencia de luz. Consumir en 6 años / <i>We recommend to be served between 16-18° and to conserve in constant conditions of temperature and humidity and no light. To consume in 6 years.</i>
Nota de Cata y Sugerencias / Tasting notes and suggestions	Color vino amoratado, aroma con toques terrosos y especiados. Sabroso y elegante en boca. Se recomienda maridar con carnes a la brasa y guisos de caza menor. / <i>Deep cherry colour with purplish border, toasted and layers of spice and earthy nuances. In mouth is meaty and charming. It's recommended to get marry to grilled meats and minor hunt.</i>