

la
estacada

bodegas
finca



FINCA LA ESTACADA 6 MESES EN BARRICA

Color cereza intenso con borde amaratado vivo, prueba de su gran fuerza de juventud. Aroma potente (y muy afrutado), con recuerdos a moras negras de zarzal, toques del terruño que añaden complejidad y ciertas notas de fruta de compota.

Al paladar se siente carnoso, muy maduro (sabores a mermelada de moras), con taninos dulces que hacen muy agradable el paso por boca, ciertas notas cálidas y un final en el que vuelve a aparecer toda la fuerza de la fruta.

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

This wine has a deep cherry colour with a purplish edge, proof of its strength of youthfulness. Powerfully aromatic that exemplifies black berries and the bramble patch touches of the land that add complexity and certain notes of fruit.

Meaty in the mouth, with sweet tannins, as well as certain warm notes and a powerful ripe fruit finish.

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

Bodega / Winery	Finca La Estacada
Marca / Brand	Finca La Estacada 6 meses en barrica
Variiedad / Variety	Tempranillo
Denominación y Clasificación / Denomination and Classification	Vino de la tierra de Castilla - Roble / OAK
Zona y Clima / Geographic area and Weather	Zona centro con clima continental Mediterráneo / Central Area with Continental Mediterranean Climate
Elaboración y Vinificación / Elaboration and Vinification	Tradicional a temperatura controlada / Traditional Vinification at controlled temperature
Crianza / Ageing	6 meses en barrica americana y 2 meses en botella / 6 months in American oak barrel and 2 months in bottle
Grado alcohólico / Alcohol Content	15°
PH	3,6
Acidez Total / Total Acidity	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 4 años / We recommend to be served between 16-18° and to conserve in constant conditions of temperature and humidity and no light. To consume in 4 years.
Nota de Cata y Sugerencias / Tasting notes and suggestions	Color vivo e intenso y aroma potente, marcados ambos por la presencia de frutos egros maduros. Carnoso y frutal en boca. Se recomienda maridar con quesos y pates. / Deep and potent red colour. Intense aroma with ripe fruit. In mouth is meaty and fruity. It's recommended to serve with cheese and patés.