



secua

secua

la
estacada

bodegas
finca

ecua

Finca

Finca La Estacada

secua

SECUA CABERNET SYRAH

Es hoy por hoy el vino estrella de la bodega. Ensamblaje de Cabernet y syrah, provenientes de parcelas pequeñas, situadas a una altitud de 850 metros, y con alta densidad de plantación.

Tras su larga maceración (cerca de 30 días) en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, se descubo en barrica nueva de roble francés donde hizo la fermentación maloláctica y en la que permaneció 10 meses. Se produjo un trasiego a depósito donde se homogeneizo para pasar de nuevo a barrica nueva de roble americano en la que ha vuelto a permanecer otros 10 meses. Finalmente pasó a botella donde ha permanecido durante 18 meses, para acabar su crianza.

En definitiva es un vino de gran contenido tánico, aterciopelado y elegante. Destacan las notas de cacao y tabaco provenientes de la barrica, pero sin enmascarar los frutos maduros de la uva.

Producción limitada de 19.525 botellas.

Se comercializa en cajas de 6 botellas de 750 ml. y en estuches individuales.

Today the star wine of the winery. A perfect assemblage of Cabernet sauvignon and Syrah from small plots of vineyards located at an altitude of 850 meters and with high density of plantation of vineyards.

After its long maceration, close to 30 days, in stainless steel tanks at controlled temperature, the wine is move into new French tasks where the malolactic fermentation has occurred, resting later for 10 months. Then, wine has been pumping over into vats where has been homogenized, and in order to be moved later to the American barrels aging again for another 10 months. And followed by at least 18 months rounding off in our bottle cellars, before being commercialized and in order to complete its mature.

The wine has great tannins content, full bodied and elegant without hiding the mature fruits of the grape and very well balanced.

Limited production of 19.525 bottles.

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

Bodega / Winery	Finca La Estacada
Marca / Brand	Secua Cabernet Syrah
Variedad / Variety	Cabernet Sauvignon-Syrah
Denominación y Clasificación / Denomination and Classification	Vino de la Tierra de Castilla Reserva/ <i>Vintage</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	20 meses en barrica nueva de roble francés y 18 meses en botella/ <i>20 months in new French oak barrel and 18 months in bottle.</i>
Grado alcohólico / Alcohol Content	13,5°
PH	3,45
Acidez Total / Total Acidity	5 g/l
Azúcares / Sugars	1,80 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 8 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 8 years.</i>
Nota de Cata y Sugerencias / Tasting notes and suggestions	Rojo granate brillante y vivo, capa alta. Complejidad en nariz, clara presencia de toques ahumados, tabaco, chocolate. En boca es potente, de agradable paso y clara retronasal. Maridar con guisos de carne rojas con setas, con calderetas. Se recomienda decantar. / <i>Bright red cherry colour, very well covered. Very complex in the nose with presence of smoked aroma, tobacco and chocolates. In mouth is potent, long and elegant in the whole of its aromatic evolution. To get marry with red meats and lamb or fish stews. It is recommended to decant.</i>