



ROSADO



- **Variedades:** Petit Verdot y Syrah.
- **Nota de Cata:** Rosa pálido de intensidad media, brillante y limpio. En nariz se abre a frutos rojos como frambuesa o fresa. Sensaciones a fruta de hueso (melocotón, albaricoque) mezclado con sensaciones lácticas y florales. En boca tiene una entrada amable, es goloso y fresco, derivado de una acidez bien integrada.
- **Vol:** 13%
- **Crianza:** Joven



LUCIO



- **Variedades:** Tempranillo (40%) y Syrah (60%).
- **Nota de Cata:** Color granate con iridiscencia púrpura en su anillo, de capa media y buena lagrima. En nariz aparece fruta negra confitada y sensaciones de fruta roja (mora), en segundo plano especias (regaliz) y vegetales secos tales como (cacao, tabaco). En boca tiene una entrada amable, con acidez bien integrada, dejando sensaciones de fruta roja confitada.
- **Vol:** 14%
- **Crianza:** 6 meses

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rias Baixas
CONSEJO REGULADOR



Tesouro Segredo

DOP RIAS BAIXAS
VARIEDAD TEMPRANILLO 100%
14,5 % VOL

NOTAS DE CATA

Vino Maduro que expresa la variedad Albariño en todo su esplendor. Amarillo oro con destellos verdosos, muy vivos y brillante en copa. Sorprende en nariz por su delicadeza de aromas, primarios frescura y complejidad. Equilibrado en boca, de enorme viveza, con recuerdos frutales de gran pureza. Se muestra graso y sabroso sin perder un ápice de frescura. Temperatura de consumo 10-12°C.



Notas de cata

Color rojo cereza intenso. Notas a frutas rojas y negras, y a vainilla debido a su paso por barrica de roble americano. En boca es sabroso y con taninos muy pulidos.

Variedad de Uva:

Tempranillo

Grados:

13.5

Maridaje:

Entrantes fuertes

Asados

Carnes rojas

Carnes suaves

Carnes blancas

Quesos curados



FINCA LA ESTACADA

CHARDONNAY-SAUVIGNNON BLANC



DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Tras el despalillado de los racimos y el prensado de la uva, el mosto se deja enfriar, antes de su fermentación, durante 14 días a 18°C. / After pressing the destemmed grapes, the Juice is passed to ferment at 18° during 14 days.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color amarillo pajizo, que destaca por su limpidez y frescura. En boca es glicérico y afrutado. Aroma intenso limpio y fresco con notas de frutas tropicales. / Straw yellow color, which stands out for its aromas of fresh and clean tropical fruit, apples and pears. In the mouth it is glyceric and fruity. Intense and crisp.

FICHA TÉCNICA / DATA SHEET

D.O. Uclés
D.O. Uclés

Clima: Continental Mediterráneo
Continental Mediterranean Climate

Zona: Centro
Central Area

Graduación Alcohólica: 12,5%
Alcohol content: 12,5%

Clasificación: Joven
Classification: Young

Tº Servicio: 12-14°
Serving temperature: 12-14°

Variedad: Chardonnay- Sauvignon Blanc
Variety: Chardonnay- Sauvignon Blanc

MARIDAJE / PAIRING

Se recomienda maridar con arroces y pescados blancos. / Pairing with rice and white fishes.


Bodegas Finca La Estacada S.L.

Carretera Nacional 400, km 103 16.400 Tarancón (Cuenca)

Teléfono: +34 969 32 70 99

Fax: +34 969 32 71 99

 fincalaestacada@fincalaestacada.com

 www.fincalaestacada.com





-Envejecimiento en barrica:

Entre 12 y 24 meses en barricas nuevas (33%), de segundo año (33%) y tercer año (33%).

Las barricas son 25% francesas, 25% centroeuropeas y 50% americano de grano fino. Trasiego cada 4 meses con rellenos y correcciones según análisis mensuales.

Al finalizar el tiempo de crianza en barrica el vino pasa a depósito 3-4 meses donde se asienta, homogeniza y estabiliza perfectamente.

Previo al embotellado filtra suavemente. Posterior al embotellado permanece reposando un mínimo de 3-4 meses antes de salir al mercado.

FICHA DE CATA



En vista color rojo cereza fuerte, limpio y brillante con finos tonos caoba.

En nariz es intenso con aromas especiado a vainilla, con tonos de cacao, torrefactos y hoja de tabaco. Aparece ligeramente fruta madura, suavemente balsámico.

En boca es suave y aterciopelado, acompañado de un desarrollo equilibrado de cuerpo y estructura elegantes, con gusto fino y sutil muy persistente y agradable en la boca. Elegante retronasal.

Tanino vigoroso bien integrado. Notas golosas de fruta concentrada, acompañada de chocolate, regaliz y cacao. Final aterciopelado, balsámico y persistente