



FINCA LA ESTACADA

SEMI-DULCE



DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

La fermentación es muy lenta, a baja temperatura en depósitos preparados para guardar la ligera burbuja generada en fermentación y que permanece en el vino. La fermentación del vino permite que queden azúcares propios del mosto en el vino / *With slow fermentation at low temperature comes this white wine with a fine bubble which comes from the fermentation. Semi-sweet wine with natural residual sugar.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color amarillo pajizo. En nariz es fresco y afrutado, con aromas a fruta blanca como la pera. En boca es refrescante gracias a su buena acidez y a la pequeña burbuja, con un toque dulce. Lo que hace que sea un vino agradable en boca / *Straw yellow color. Fresh wine with aromas of white fruit like pear. Very refreshing wine thanks to the good acidity and fine bubble with a sweet touch what makes it a very pleasant wine.*

FICHA TÉCNICA / DATA SHEET

IGP. Tierra de Castilla
IGP. Tierra de Castilla

Clima: Continental Mediterráneo
Continental Mediterranean Climate

Zona: Centro
Central Area

Graduación Alcohólica: 10,5%
Alcohol content: 10,5%

Clasificación: Joven
Classification: Young

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

Variedad: Airen
Variety: Airen

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