



Odlingarna finns ca 900 m över havet. Färgen på vinet är mörkt körsbärsröd. Vinet lagras 18 månader på fat av fransk och amerikansk ek.

Fruktig komplex doft med aromer av mörka bär, blåbär, cederträ, kaffe och choklad.

Ett elegant och smakrikt vin som fyller munnen med rostade toner. mörka plommon och blåbär. Smaken är fyllig, fräsch, välbalanserad och lång.



Excelente
4.61/5.00



Det här eleganta vinet framställs från fyra olika druvsorter. Tempranillo är den sort som dominerar i vinet, vilket visar vingårdens och hela Spaniens passion för denna druva. Tempranillo kombineras med traditionella Bourdeaux-druvor som Cabernet Sauvignon och Merlot. I vinet finns också Syrah, en druva som har en enorm framtid i varma länder.

Det låga uttaget från vinstockarna och en betydligt längre temperatur-kontrollerad maceration gör skillnad. Vinet får en mycket bra struktur och mjuka tanniner.

Vingården har sitt ursprung i en gammal egendom från romartiden.

De välskötta odlingarna ligger nära staden Tarancón med städerna Madrid och Cuenca på ca 40 minuters bilresa.

www.vinkompaniet.se

Technical information

Bodega / Winery

Finca La Estacada

Marca / Brand

Marqués de la Mancha Varietals

Varietal / Variety

Tempranillo-Cabernet-Merlot-Syrah

Denominación y Clasificación /
Denomination and Classification

D.O. Uclés-Reserva /
Vintage

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

18 meses en barrica americana y francesa y 7 meses en botella /
18 months in American and French oak barrel and 7 months in bottle

Recomendaciones / Recommendations

Se recomienda consumir a 12-14° de temperatura y conservar en condiciones constantes de temperatura y humedad y ausencia de luz. Consumir en 8-10 años

*We recommend to be served between 12-14° and to conserve in constant conditions of temperature and humidity and no light.
To consume in 8-10 years.*

Nota de Cata y Sugerencias /
Tasting notes and suggestions

Color rojo picota. Capa alta. Aroma complejo con toques variados. Amplio en boca con frutas y tostados. Maridar con guisos con legumbres y de caza mayor. Decantar.

Cherry red color. Aromatic Complexity. Broad and long on the palate with fine toasted tones. To marry with dark meat and high hunt. To decant.