



Odlingarna finns ca 900 m över havet. Färgen på vinet är mörk röd och nästan ogenomskinlig. Vinet lagras åtta månader på ekfat.

Fruktig doft med fina aromer av mörka bär, rostad röd paprika, tomater och en svag strimma av grön paprika.

Ett smakrikt vin som fyller munnen med stora fina, mjuka och väl markerade tanniner. Smaken är fruktig, fyllig, rik och lång.

Awards

Decanter World Wine Awards, 2012: **Commended**
Concours Mondial de Bruxelles, 2011: **Silver**
Concours Mondial de Bruxelles, 2010: **Gold**

This is the fourth most highly rated D.O Ucles wine (based on critic scores) - Wine Searcher



2013 Vintage
Wine Enthusiast

Vinet framställts huvudsakligen av Syrah, som är en mytomspunnen druva. Syrah är namnet på druvan i Rhône-dalen och den kallas Shiraz på det södra halvklotet.

Enligt traditionen anses druvan Syrah vara den som går att spåra både historiskt och geografiskt längst tillbaka i tiden, förmodligen ända till 600 före Kristus och druvan ska ha sitt ursprung i Mellersta Östern.

Det låga uttaget från vinstockarna och en betydligt längre temperatur-kontrollerad maceration gör skillnad. Vinet får en mycket bra struktur och mjuka tanniner. I vinet finns en mindre andel Merlot och det kan åldras väl genom lagring.

Vingården har sitt ursprung i en gammal egendom med ursprung från romartiden.

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

www.vinkompaniet.se

Bodega / Winery	Finca La Estacada
Marca / Brand	Marqués de la Mancha
Variedad / Variety	Syrah-Merlot
Denominación y Clasificación / Denomination and Classification	D.O. Uclés-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 <i>Traditional vinification at controlled temperature</i>
Crianza / Ageing	8/10 meses en barrica nueva francesa y 4 meses en botella <i>8/10 months in new French oak barrel and 4 months in bottle</i>
Recomendaciones / Recommendations	Se recomienda consumir a 12-14 ^o de temperatura y conservar en condiciones constantes de temperatura y humedad y ausencia de luz. Consumir en 5-6 años <i>We recommend to be served between 12-14^o and to conserve in constant conditions of temperature and humidity and no light. To consume in 5-6 years.</i>
Nota de Cata y Sugerencias / Tasting notes and suggestions	Color picota madura. Amplia capa. Aromas ahumados y balsámicos. Jugoso en boca con taninos suaves pero bien marcados. Maridar con carnes en salsa. <i>Color red cherry-ruby. Delicate smoked and balsamic aroma. In mouth it is juicy with soft but well marked tannins. Perfect match with beef or lamb.</i>