

Finca La Estacada Hello Word! (2015)



IDENTIDAD

Bodega	Finca La Estacada
Nombre	Hello Word!
Año	2015
Uvas	Cabernet Franc (100 %)
Ubicación	España > Castilla La Mancha > Castilla
Categoría	Vino Tinto
Precio	4,50 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.00 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Tras el despalillado del Cabernet Franc, las pieles y el jugo se envían a los tanques donde el mosto se fermenta durante 9 días a temperatura controlada. El vino se pasa a barricas nuevas de roble en las que realizará la crianza durante 2 meses.
-------------	--

REFERENCIAS

Web	https://www.fincalaestacada.com/
-----	---

COMENTARIO

Comentario	Finca La Estacada. Tiene su origen en una antigua finca de labor, propiedad de los descendientes de la reina M ^o Cristina. Fue adquirida por los actuales propietarios, la familia Cantarero Rodríguez, a mediados del siglo XX. Toma su nombre de la propia parcela en la que se sitúa, La Estacada, nombre de origen romano, al situarse aquí la calzada que unía Segóbriga con Completum (actual Alcalá de Henares). Nace en el 2001 como bodega con vocación de tintos. Situada cerca de la ciudad de Tarancón (Cuenca). Todo el utillaje de la bodega es de última generación con el objetivo de preservar la asepsia y explorar aún más el carácter de cada una de las variedades. Bajo la edificación principal se encuentra la nave de crianza con capacidad para albergar 6.000 barricas. Suelos arcillosos con un substrato calizo, pobres pero con suficientes recursos minerales. Posee 278 hectáreas de viñedo extendidas sobre lomas situadas en las cercanías de la bodega. Fuente Bodega
------------	---

CATAS (1)

Fecha **23 de enero de 2019**
Catador Curso De Cata
Puntuación 87.0
Platos Guisos con salsas muy especiadas
Visual De color rojo picota madura con ribete granate. Muy cubierto de capa. Limpio y brillante. Glicérico
Olfato Intensidad aromática media con aromas a frambuesa y hierba verde a copa parada.
Al agitar aparecen notas de fruta compotada y regaliz
Boca Entrada en boca algo abocado y carnoso. Acidez y taninos correctos
En el paso por boca aparecen notas herbáceas y minerales
En el final se nota un poco de amargor.
Persistencia media

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
	Consumido		
	Consumido		

