

Weine der Bodega Finca la Estacada

Mother Earth Syrah

Rotwein aus ökologischem Anbau

Traube: Syrah, 13,5%

Ein schöner Bio-Wein mit einem blumigen Charakter und violetten Farbtönen. Im Mund ein lebendiger, frischer und angenehmer Rotwein.

Mother Earth Sauvignon Blanc

Weisswein aus ökologischem Anbau

Traube: Sauvignon Blanc, 11%

Dieser weisser Bio-Wein hat eine leuchtende Farbe. Ein fruchtiger blumiger Geschmack mit der Note von Zitrusfrüchten.

Er ist perfekt zu Teigwaren, Fleisch und Wild.

Finca la Estacada, 6 Monate Eichenfass

Rotwein

Traube: Tempranillo, 13,5%

Barrica: roble americano, 6 Monate

Ein frischer und fruchtiger, intensiver Geschmack.

Finca la Estacada, 12 Monate Eichenfass

Rotwein

Traube: Tempranillo, 13,5%

Barrica: roble americano, 12 Monate

Das Aroma erinnert an Kirsche und Himbeere und ein wenig Vanille.

Finca la Estacada, 18 Monate Eichenfass

Rotwein

Traube: Cabernet, Syrah, Merlot, Tempranillo, 14%

Barrica: 18 Monate in roble francés und americano und 7 Monate in der Flasche gereift.

Geruch von geräucherten Kräutern, roten Früchten und die gelungene Kombination von verschiedenen Sorten Trauben.

Hello World, Petit Verdot

Rotwein

Traube: Petit Verdot, 14%

Eine fruchtige Farbe und der Geschmack von Veilchen, Banane und Kirsche. Am Ende ein langer trockenen Abgang.

Dies ist ein junger und feimundiger Wein. Das Erscheinungsbild holt nicht nur die jüngeren Leute ab. Mit diesem Wein ist eine neue Ära eingeläutet worden. Der Zapfen aus Kork ist bequem von Hand zu öffnen.

Hello World, Petit Verdot

Rotwein

Traube: Cabernet Franc, 14%

Die Trauben wurden im Stahltank für 9 Tage bei kontrollierter Temperatur fermentiert und dann bis zum Crianza weiter gelagert. Es ist eine Alternative zur Holzlagerung.

Im Geruch erkennt man Noten von Himbeere, grünen Kräutern und schwarzem Pfeffer. Im Mund erlebt man ihn frisch, potent und ausgeglichen.

Finca la Estacada Chardonnay Sauvignon Blanc

Weisswein

Traube: Chardonnay und Sauvignon, 12,5%

Nach der Lesen werden die Trauben vor dem Fermentieren für 2 Wochen auf 18° herunter gekühlt.

Der Weisswein mit gelblicher Farbe kommt in der blauen Flasche gut zur Geltung.

Es ist ein intensiver, fruchtiger Wein zum Aperio und passt gut zu Reisgerichten und weißem Fisch.

Finca la Estacada Syrah Rosado

Rosewein

Traube: Syrah, 13%

Diese Trauben haben sehr kurze Stiele und müssen innerhalb von 6 Stunden verarbeitet werden. Das gibt dem Wein seine charakteristische Farbe.

Der Wein mit seiner lieblichen, lachsfarbenen Farbe oder der einer Zwiebelchale fühlt sich im Mund süßlich, frisch und ausgeglichen an.

Er passt gut zu Paella, Risotto und Grillfleisch und für zwischendurch.