

UCLES D.O. Finca La Estacada 'Tempranillo 6 Meses'

Finca La Estacada is gelegen in Cuenca, een bergachtige regio zo'n 80 kilometer ten zuidoosten van Madrid. Het is de verwezenlijking van de droom van de familie Cantarero Rodríguez, ze hebben hun leven in het teken van de wijn gesteld. Finca La Estacada is trouwens niet enkel een Bodega maar tevens een hotel, restaurant en spa, allemaal gelegen tussen de wijngaarden, een paradijs voor wijnliefhebbers! De bodem is hier hard, arm en schraal, ideaal voor wijnbouw maar men moet wel de nodige kennis van zaken hebben. En die hebben ze gelukkig in overvloed bij Finca La Estacada. Hun filosofie is gericht op het maken van wijnen met een uitzonderlijke prijs/kwaliteit verhouding. Hun wijnen zijn heerlijk vol en rond van smaak en hebben intense aroma's en een lange, smakelijke afdronk. De wijngaarden beslaan 278 hectaren en bevatten voornamelijk oudere Tempranillo-stokken (gemiddeld 25 jaar) aangevuld met Cabernet Sauvignon, Syrah en Merlot. Onlangs werden ook nog enkele percelen aangeplant met nieuwe variëteiten zoals Cabernet Franc, Cariñena, Malbec en Petit Verdot. Al deze verschillende soorten worden afzonderlijk geoogst op het aangewezen moment voor elke druif. In augustus begint men met Merlot om twee maand later te eindigen met de Cabernet Sauvignon. Na een tiental dagen maceratie verdwijnen de wijnen in de 3000 vaten van Franse en Amerikaanse eik. Deze 100% Tempranillo '6 Meses' verbleef, zoals zijn naam al aangeeft, 6 maanden op de Amerikaanse variant. Deze 'Roble' wordt gekenmerkt door een dieprode kersenkleur, dikke tranen en aroma's van zwarte bessen. In de mond is hij vol en vlezig maar voldoende fris dankzij de zachte tannines en een finish van rijp rood fruit. Schenk hem op zo'n 15 à 16 graden tussen zijn tweede en vijfde jaar bij allerlei kazen, patés of wildgerechten, heel lekker!

La Finca La Estacada est située près de Cuenca dans une région montagneuse à quelque 80 kilomètres au sud-est de Madrid. C'est la réalisation du rêve de la famille Cantarero Rodríguez qui a placé sa vie sous le signe du vin. Finca La Estacada n'est d'ailleurs pas qu'une bodega, c'est aussi un hôtel, un restaurant et un spa, tous situés au beau milieu des vignes, un vrai paradis pour les amateurs de vin ! Le sous-sol est dur, pauvre et aride, c'est-à-dire idéal à la viticulture, mais pour le travailler il faut posséder le savoir-faire nécessaire, savoir-faire dont on dispose à suffisance à la Finca La Estacada. La philosophie du domaine est l'élaboration de vins au rapport qualité/prix exceptionnel. Les vins sont amples et ronds, avec des arômes intenses et une fin de bouche longue et délicieuse. Les vignobles couvrent 278 hectares et sont plantés principalement de vieux ceps de tempranillo (à la moyenne d'âge de 25 ans), complétés de cabernet sauvignon, de syrah et de merlot. La famille vient aussi de planter quelques parcelles de nouvelles variétés de raisin comme le cabernet franc, le cariñena, le malbec et le petit verdot. Ces différents cépages sont vendangés séparément au meilleur moment de maturation de la variété. On commence en août à vendanger le merlot pour terminer deux mois plus tard par le cabernet sauvignon. Après une macération d'une dizaine de jours, le jus des raisins est transvasé dans les 3.000 fûts de chêne français et américain. Ce monocépage de tempranillo '6 Meses' a séjourné, comme son nom l'indique, pendant six mois dans des fûts de chêne américain. Ce Roble se caractérise par une robe rouge cerise profonde aux longues larmes et par des arômes intenses de cassis. En bouche, le vin se montre ample et charnu, avec une belle fraîcheur grâce aux tannins suaves et une finale marquée par les fruits rouges très mûrs. A servir à 15-16 degrés maximum entre sa deuxième et sa cinquième année pour accompagner fromages, pâtés et gibiers. Un délice !

Artikelnummer:	P365H
Land:	Spanje
Regio:	Castilla - La Mancha
Appelatie:	Uclés
Druivensoort:	Tempranillo
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	6 maand

N°:	P365H
Pays:	Espagne
Région:	Castilla - La Mancha
Appellation:	Uclés
Cépage:	Tempranillo
Alcohol:	14%
Vieillessement en fûts:	6 mois

www.magnuswijnen.be

www.magnuswijnen.be