

Tinto FIGUERO

TINTO FIGUERO 4

DIVERTIDO, FRESCO, CON PERSONALIDAD.

UN VINO PARA TODO MOMENTO, SOLO O ACOMPAÑADO.



Añada 2017

La climatología de la añada 2017 se caracterizó por la helada profunda del 27 al 28 de abril y por la sequía con sólo 250 mm de lluvia a lo largo del ciclo vegetativo. El tamaño de las bayas ha sido pequeño y ello conlleva producciones muy bajas menores de 3.000 Kg/ha. La cosecha, ha sido la más temprana de la historia entre el 14 y el 19 de Septiembre de excelente sanidad y con alta concentración, buena estructura tánica, baja acidez y mucha fruta negra.

La campaña 2017 fue calificada por el Consejo Regulador como: *Muy buena*.

Elaboración

100% tempranillo

Viñedo plantado después de 1995

Vendimia manual en canastos de castaño (12kg)

Encuvado en depósito de gravedad (Sistema OVI)

4 meses en barrica (50% americano, 50% francés)

Alcohol (%v/v): 13,5 %

Residual Sugar: 1,6 g/l.

Nota de cata

Vista: Rojo cereza vivo y brillante.

Aroma: Nariz intensa, fina y con mucha frescura. Domina la fruta negra (mora) y la fruta de hueso (ciruela). Las notas especiadas de regaliz y canela completan esta nariz atractiva.

Gusto: Boca redonda con una estructura tánica con personalidad que equilibra perfectamente la gran untuosidad. La gama aromática de la nariz persiste y da mucho encanto a este vino.

Maridaje: con barbacoa, tapas, pastas y arroces, pollo asado y quesos de vaca.

Servicio

Tiempo estimado de consumo óptimo, 4 años.

T. de servicio 14-16°C.