

Tinto FIGUERO

TINTO FIGUERO 4

DIVERTIDO, FRESCO, CON PERSONALIDAD.

UN VINO PARA TODO MOMENTO, SOLO O ACOMPAÑADO.



Añada 2018

La climatología de la añada 2018 se caracterizó por un buen régimen de lluvia a finales de invierno y durante la primavera. El verano fue seco lo que permitió una excelente sanidad en la uva. La cosecha, ha vuelto a sus fechas normales entre el 1 y el 12 de octubre. Es una añada de gran frescor, muy frutal con buena acidez y taninos equilibrados.

La campaña 2018 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: 1,4 g/l

Nota de cata

Vista: Rojo cereza vivo y brillante.

Aroma: Nariz intensa, fina y con mucha frescura. Dominio de las frutas rojas, frambuesa y cereza. Las notas especiadas de regaliz y nuez moscada completan este perfil aromático tan divertido.

Gusto: Boca redonda con predominancia de la frescura frutal sobre la untuosidad y la estructura tánica. Es un vino con un gran atractivo.

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.