

# Tinto FIGUERO

## TINTO FIGUERO TINUS

AUTENTICIDAD, ILUSIÓN, PERFUME.

RESULTADO DEL CONOCIMIENTO. CUANDO EL SUEÑO  
SE HACE REALIDAD.



### Añada 2012

La cosecha estuvo condicionada por la climatología de la zona, riguroso invierno, primavera con temperaturas frescas. El verano estuvo marcado por una sequía pronunciada que acompañó todo el ciclo vegetativo de la planta, aunque puntualmente las lluvias hicieron acto de aparición en el inicio de la maduración. Todo ha dado lugar a vinos concentrados, taninos maduros y gran potencia aromática. Fecha de vendimia 5 de Octubre.

La campaña 2012 fue calificada por el Consejo Regulador como: *Muy Buena*.

### Elaboración

**100% tempranillo - Parcelas de Acos y Malasmañanas**

**Viñedo plantado entre 1950 y 1955**

**Vendimia manual** en canastos de castaño (12kg) y **selección grano a grano**

**Fermentación alcohólica y maloláctica en barricas** abiertas de 500L.

posición vertical sobre fondo con bazuqueos manuales diarios.

Encuvado en depósito de gravedad (Sistema OVI)

**24 meses en 14 barricas nuevas de roble francés grano muy fino**

**Alcohol (%v/v):** 14,5 %

**Residual Sugar:** 1,5 g/l.

**Producción exclusiva:** 1.308 botellas y 49 magnums.

### Nota de cata

**Vista:** Vino tinto de intenso color rojo picota con ribetes azulados e impresionante capa que incluso mancha la copa en el leve discurrir por el cristal con su lenta y gruesa lágrima. Limpio, brillante y opaco.

**Aroma:** De alta concentración e intensidad, delicados y muy complejos con mucha fruta roja (frambuesa y grosella), notas florales (lirios), notas mentoladas y balsámicas, especias frescas (pimienta rosa) y final de toffee. Una nariz que despierta todos los sentidos.

**Gusto:** Soberbio en boca. Un señor. Carnosidad y delicadeza a la vez. Estructura tánica con personalidad acompañada de una sutil acidez que prolonga el impresionante paso en boca.

**Maridaje:** Carnes rojas a la parrilla, caza de pelo, quesos añejos.

### Servicio

**Tiempo estimado de consumo óptimo,** 25 años

**T. de servicio** 16°C, recomendable decantar