

Tinto FIGUERO

TINTO FIGUERO TINUS

AUTENTICIDAD, ILUSIÓN, PERFUME.

RESULTADO DEL CONOCIMIENTO. CUANDO EL SUEÑO SE HACE REALIDAD.



Añada 2015

La climatología de la añada 2015 se caracterizó por la sequía en los meses de agosto y septiembre por ello hubo una producción menor, pero de una extraordinaria calidad debido a las excepcionales condiciones lumínicas de la maduración. La cosecha, bastante temprana entre el 21 de septiembre y el 3 de octubre nos trajo equilibrio y mucha fruta.

La campaña 2015 fue calificada por el Consejo Regulador como: *Excelente*.

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): 15 %

Residual Sugar: 1,6 g/l.

Producción exclusiva: 1.330 botellas y 50 magnums.

Nota de cata

Vista: Vino tinto de intenso color rojo picota 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: Nariz potente, intensa y muy fina donde la fruta negra madura (mora y regaliz) se une con la pimienta negra, las notas florales a violeta y los torrefactos que recuerdan a los puros cubanos. En cada aireación se revelan nuevos matices y sensaciones que nos invitan a prolongar esta fantástica experiencia.

Gusto: El paladar impresiona por su densidad, su gran estructura y su impecable equilibrio.

Si todas las sensaciones aromáticas se prolongan y se intensifican por el paso en boca, la potencia y la elegancia del vino le aportan una dimensión casi mística.

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