

Tinto FIGUERO

TINTO FIGUERO TINUS

AUTENTICIDAD, ILUSIÓN, PERFUME.

RESULTADO DEL CONOCIMIENTO. CUANDO EL SUEÑO SE HACE REALIDAD.



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 - 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: 1,7 g/l.

Producción exclusiva: 4.050 botellas y 105 magnums.

Nota de cata

Vista: Elegante vino tinto de color púrpura intenso. Limpio, brillante y con una capa impresionantemente alta.

Aroma: Muy intensos, muy complejos, la nariz se acerca más a un perfume Premium que a un vino tinto con su sorprendente toque a aguardiente de frambuesa, su amplia gama especiada (pimientos, nuez moscada y clavo), sus frutos secos (avellana), su cacao negro Grand Cru y su sutil toque de caja de puro selecto. Original e infinito.

Gusto: El paladar impresiona por su densidad, su gran estructura aterciopelada y su impecable equilibrio. El perfume, está presente de principio a fin, aunque por su persistencia no parece tener fin. Un TINUS con la potencia de siempre pero quizás con más armonía que le da un toque encantador.

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