

Tinto FIGUERO

TINTO FIGUERO 12

ARTE, EQUILIBRIO, MODERNIDAD.
UNA DE LAS EXPRESIONES MÁS HERMOSAS DE
NUESTRO PAISAJE.



Añada 2016

La climatología de la añada 2016 se caracterizó por un buen régimen de lluvia en invierno y primavera seguido de sequía en los meses de agosto y septiembre por ello hubo una producción muy sana y de extraordinaria calidad debido a las excepcionales condiciones lumínicas de la maduración. La cosecha, bastante temprana entre el 29 de Septiembre y el 20 de Octubre nos trajo equilibrio, buena acidez y mucha fruta roja y negra.

La campaña 2016 fue calificada por el Consejo Regulador como: *Muy buena*.

Elaboración

100% tempranillo

Viñedo plantado entre 1965 y 1995

Vendimia manual en canastos de castaño (12kg)

Encuvado en depósito de gravedad (Sistema OVI)

12 meses en barrica (75% francés, 25% americano)

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

Azúcar Residual: 1,2 g/l.

Nota de cata

Vista: Elegante vino tinto de color rojo cereza picota intenso con ribetes cardenalicios. Limpio, brillante y bastante profundo.

Aroma: Amplio en entrada con unos taninos vivos y una acidez fresca que le dan mucha vida. El final largo, frutal (la misma fruta roja fresca que la nariz) y encantador invita a repetir la experiencia. Un vino elegante y alegre.

Gusto: Amplio en entrada con unos taninos vivos y una acidez fresca que le dan mucha vida. El final largo, frutal (la misma fruta roja fresca que la nariz) y encantador invita a repetir la experiencia. Un vino elegante y alegre.

Maridaje: Cordero asado, cerdo asado, cocido, caza menor, pastas con carne, arroces con carne, setas, embutidos, quesos semicurados.

Servicio

Tiempo estimado de consumo óptimo, 15 años

T. de servicio 16°C, recomendable decantar