

Tinto FIGUERO

TINTO FIGUERO 12

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



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

Viñedo plantado entre 1965 y 1995

Vendimia manual en canastos de castaño (12kg)

Encuvado en depósito de gravedad (Sistema OVI)

12 meses en barrica (85% francés, 15% americano)

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

Azúcar Residual: 1,5 g/l.

Nota de cata

Vista: Elegante vino tinto de color púrpura intenso con ribetes color cereza. Limpio, brillante y con capa muy alta.

Aroma: Nariz intensa donde la fruta negra (mora, grosella, arándano) y la fruta roja (frambuesa, cereza) se unen a notas especiadas de pimienta negra, cardamomo y clavo, con toques de anís estrella y eucalipto. Una nariz compleja, muy elegante y fresca que invita a disfrutar del vino.

Gusto: Entrada en boca redonda con una muy buena estructura tánica aterciopelada. Un excelente equilibrio y una persistencia muy larga dando otra dimensión a este vino.

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