

Tinto FIGUERO

TINTO FIGUERO 12

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



Añada 2018

La climatología de la añada 2018 se caracterizó por un buen régimen de lluvia a finales del invierno y durante la primavera. El verano fue seco lo que permitió una excelente sanidad en la uva. La cosecha, ha vuelto a sus fechas normales entre el 1 y el 12 de octubre. Es una añada de gran frescor, muy frutal con buena acidez y taninos equilibrados.

La campaña 2018 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 (95% francés, 5% americano)

Alcohol (%v/v): 15 %

Azúcar Residual: 2,1 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 y muy compleja, donde destacan grosella, arándano, frambuesa y cereza junto a notas especiadas de pimienta negra, nuez moscada y clavo, con toques tostados de cacao negro, puro habano y regaliz. Una nariz compleja, fresca y muy elegante que invita a disfrutar del vino.

Gusto: Entrada redonda en boca, con una buena estructura tánica aterciopelada. Un excelente equilibrio y una persistencia muy larga, donde aparecen todos sus aromas.

Maridaje: Lechazo asado, cerdo a la barbacoa, cocido, caza menor, pastas con carne, arroces con carne, setas, embutidos y quesos curados.

Servicio

Tiempo estimado de consumo óptimo, 15 años

T. de servicio 16°C, recomendable decantar