

Tinto FIGUERO

TINTO FIGUERO 15

CALMA, RECUERDOS, CONVERSACIÓN.

UN PASEO POR LOS MAJUELOS DE LA HORRA, EL VIENTO,
LA TIERRA, EL VIÑEDO.



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

Viñedo plantado entre 1910 y 1965

Vendimia manual en canastos de castaño (12kg)

Encuvado en depósito de gravedad (Sistema OVI)

15 meses en barrica (90% francés, 10% 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. Es un vino con una gran elegancia y frescura, muy largo y con la potencia en su punto.

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