

FIGUERO

TINTO FIGUERO 15

CALMA, RECUERDOS, CONVERSACIÓN.

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



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 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: 1,4 g/l.

Nota de cata

Vista: Color púrpura profundo con ribetes granate vivos. El vino se presenta limpio y brillante con lágrimas densas.

Aroma: Nariz compleja y elegante donde se ensamblan los aromas de frutos negros (mora) con notas especiadas (pimienta negra y rosa, nuez de moscada y clavo), notas de regaliz y toques de madera fina. Con el paso del tiempo se deja apreciar aún más toda esa sutileza aromática.

Gusto: Boca amplia y larga con una estructura tánica aterciopelada y un magnífico equilibrio. Toda la gama aromática sigue presente a lo largo del paladar y se mantiene delicadamente en el postgusto. Un Reserva de mucha elegancia y gran potencial de envejecimiento.

Maridaje: Cordero asado, cerdo asado, carnes rojas a la parrilla, quesos de cabra, platos especiados, embutidos.

Servicio

Tiempo estimado de consumo óptimo, 15 años

T. de servicio 16°C, recomendable decantar