

# Tinto FIGUERO

## TINTO FIGUERO 4

DIVERTIDO, FRESCO, CON PERSONALIDAD.

UN VINO PARA TODO MOMENTO, SOLO O ACOMPAÑADO.



### 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 después de 1995*

Vendimia manual en canastos de castaño (12kg)

Encuvado en depósito de gravedad (Sistema OVI)

*4 meses en barrica* (50% francés, 50% americano)

**Alcohol (%v/v):** 13,5 %

**Azúcar Residual:** 1,4 g/l

### Nota de cata

**Vista:** Rojo cereza vivo y brillante.

**Aroma:** Nariz intensa, fina y con mucha frescura. Dominio de las frutas rojas, frambuesa y cereza. Las notas especiadas de regaliz y nuez moscada completan este perfil aromático tan divertido.

**Gusto:** Boca redonda con predominancia de la frescura frutal sobre la untuosidad y la estructura tánica. Es un vino con un gran atractivo.

**Maridaje:** con barbacoa, tapas, pastas y arroces, pollo asado y quesos de vaca.

### Servicio

**Tiempo estimado de consumo óptimo,** 4 años.

**T. de servicio** 14-16°C.