

Tinto FIGUERO

TINTO FIGUERO 4

DIVERTIDO, FRESCO, CON PERSONALIDAD.

UN VINO PARA TODO MOMENTO, SOLO O ACOMPAÑADO.



Añada 2019

La climatología de la añada 2019 es la tradicional de carácter seco sin síntomas de stress hídrico en la planta. Como consecuencia las bayas fueron de tamaño pequeño. La cosecha, se realizó entre el 25 de septiembre y el 5 de octubre. Es una añada de gran frescor, muy frutal con buena acidez y taninos sedosos.

La campaña 2019 fue calificada por el Consejo Regulador como: *Excelente*.

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): 14,5 %

Azúcar Residual: 2,1 g/l.

Nota de cata

Vista: Color violeta intenso y brillante.

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

Gusto: Boca redonda con buen equilibrio entre acidez y estructura tánica. Es un vino con un gran atractivo debido a los taninos intensos y sedosos.

Maridaje: con barbacoa, tapas, pastas y arroces, pollo asado y quesos suaves.

Servicio

Tiempo estimado de consumo óptimo, 4 años.

T. de servicio 14-16°C.