

Tinto FIGUERO

TINTO FIGUERO 4

DIVERTIDO, FRESCO, CON PERSONALIDAD.

UN VINO PARA TODO MOMENTO, SOLO O ACOMPAÑADO.



Añada 2020

Se ha caracterizado por temperaturas ligeramente más cálidas de lo habitual y un régimen de lluvia superior a la media, especialmente en los meses de invierno. El ciclo vegetativo se ha desarrollado sin accidentes meteorológicos y con una gran sanidad vegetal. La vendimia la realizamos entre el 17 de septiembre y el 1 de octubre. Los vinos de esta añada van a tener una carga frutal intensa, un tanino medio dulce y un alcohol moderado. Serán vinos frescos y poco pesados.

La campaña 2020 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)

5 meses en barrica (66% francés, 34% americano)

Alcohol (%v/v): 14 %

Azúcar Residual: 1,2 g/l.

Nota de cata

Vista: Rojo cereza vivo y brillante.

Aroma: Nariz intensa y golosa de fruta roja fresca (frambuesa, fresón) y negra (endrina) resaltada por la sutil presencia de especias como pimienta negra, nuez moscada y chile. Una nariz muy atractiva y divertida que va cogiendo cada vez más matices con la aireación.

Gusto: Boca intensa, untuosa y rica donde la fruta contrasta con taninos aterciopelados y una acidez deliciosa. Un vino muy vivo, lleno de sensaciones y de armonía.

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.