

Tinto FIGUERO

TINTO FIGUERO VIÑAS VIEJAS

AMOR, HONESTIDAD, GRATITUD.

UN REGALO QUE COMPARTIR, UN MOMENTO
PARA TI Y LOS TUYOS.



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 del Paraje de Zaloña

Viñedo plantado entre 1942 y 1965

Vendimia manual en canastos de castaño (12kg)

Encuvado en depósito de gravedad (Sistema OVI)

15 meses en barrica (100% francesa nueva)

Alcohol (%v/v): 14,5 %

Azucar Residual: 1,2 g/l.

Nota de cata

Vista: Capa alta color picota intenso y profundo con tonos muy vivos. Limpio y brillante con lágrimas densas.

Aroma: Nariz intensa y muy compleja con una gran presencia de especias (semilla de cilandro, pimienta negra), de torrefactos (café y tabaco de puro) sobre un fondo de fruta negra madura. Una nariz sutil y seductora.

Gusto: Boca densa con una textura aterciopelada y una gran frescura. En boca se potencian aun mas todos los aromas que percibimos en nariz describiendo una explosión aromática muy persistente. Un vino muy elegante con finura y vivacidad. Una delicia.

Maridaje: Carnes rojas a la parrilla, cocidos, arroces de carne, risottos, embutidos, legumbres, quesos de cabra.

Servicio

Tiempo estimado de consumo óptimo, 15 años

T. de servicio 16°C, recomendable decantar