

*Tinto*  
**FIGUERO**

# TINTO FIGUERO VIÑAS VIEJAS

AMOR, HONESTIDAD, GRATITUD.

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



## Añada 2017

La climatología de la añada 2017 se caracterizó por la helada profunda del 27 al 28 de abril y por la sequía con sólo 250 mm de lluvia a lo largo del ciclo vegetativo. El tamaño de las bayas ha sido pequeño y ello conlleva producciones muy bajas menores de 3.000 Kg/ha. La cosecha, ha sido la más temprana de la historia entre el 14 y el 19 de Septiembre de excelente sanidad y con alta concentración, buena estructura tánica, baja acidez y mucha fruta negra.

La campaña 2017 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:** 1,5 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 fruta roja (frambuesa, grosella) con notas especiadas (semilla de cilantro, pimienta rosa), toques florales (violeta, lilas) y torrefactos (café y tabaco de puro). Una nariz muy cautivadora.

**Gusto:** Boca densa con una estructura tánica con carácter y un final carnoso con ligero toque salado. En boca se potencian aun mas todos los aromas que percibimos en nariz dando a este vino una atracción especial. Un vino intenso y con una personalidad marcada. 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