

# Tinto FIGUERO

## TINTO FIGUERO VIÑAS VIEJAS

AMOR, HONESTIDAD, GRATITUD.

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



### Añada 2018

La climatología de la añada 2018 se caracterizó por un buen régimen de lluvia a finales de 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 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, de 225L y 500L)

**Alcohol (%v/v):** 15,5 %

**Azúcar Residual:** 1,6 g/l.

### Nota de cata

**Vista:** Capa alta color picota intensa y profunda. Limpio y brillante con lágrimas densas.

**Aroma:** Nariz muy intensa de fruta negra (mora) con muchos matices especiados que van de las pimientas (negra y rosa) pasando por la semilla de cilantro y terminando en una caja de puros, con toques de regaliz, y siempre acompañado por las notas balsámicas características de nuestro terruño de La Horra. Una nariz muy cautivadora.

**Gusto:** Boca densa con una estructura tánica aterciopelada y una magnífica acidez que acompaña a todo lo largo del trago. El equilibrio perfecto y la intensa persistencia de los aromas (mora y especias) hacen de este vino un gran Seductor.

**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