

# *Tinto* FIGUERO

## FIGUERO NOBLE

VALOR, PUREZA, SINGULARIDAD.

UN MOMENTO PARA UN BUEN DIÁLOGO EN LOS QUE  
SE PARA EL TIEMPO.



### Añada 2014

La climatología de la añada 2014 fue muy equilibrada durante todo el ciclo de la vid con un buen desarrollo vegetativo y fructificación. La cosecha, bastante temprana gracias a un magnifico mes de septiembre, fue excepcional en cuanto a cantidad y de una gran calidad de uva caracterizada por su perfecto equilibrio. Comenzamos la vendimia para este vino el 26 de septiembre.

La campaña 2014 fue calificada por el Consejo Regulador como: *Muy Buena*.

### Elaboración

**100% tempranillo - Parcela de Torrosillo**

**Viñedo plantado en 1950.**

Vendimia manual en canastos de castaño (12kg)

Encuvado en depósito de gravedad (Sistema OVI)

**21 meses en barrica** (100% francesa de grano muy fino)

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

**Residual Sugar:** 1,9 g/l.

**Producción exclusiva:** 4.535 botellas y 50 magnums.

### Nota de cata

**Vista:** De color rojo cereza picota profundo con finos ribetes granate. El discurrir de una densa y gruesa lágrima vaticina su volumen.

**Aroma:** Nariz muy intensa y compleja donde se envuelven las notas florales (lirios), la fruta negra madura (moras y arándanos), los torrefactos de cacao y los toques especiados (regaliz y pimienta negra). Predomina la nariz exuberante de notas de fruta negra, torrefactos con cacao, toques especiados (pimienta y nuez moscada) y la sutil mineralidad al final. Largo y persistente.

**Gusto:** Mucho volumen y una gran estructura tánica consiguiendo una perfecta alianza entre potencia y elegancia. Un vino largo y con mucha finura.

**Maridaje:** Cordero asado, carnes rojas asadas, carne de buey y foie.

### Servicio

**Tiempo estimado de consumo óptimo,** 20 años

**T. de servicio** 16°C, recomendable decantar