

# FIGUERO

## FIGUERO TINUS

AUTENTICIDAD, ILUSIÓN, PERFUME.  
RESULTADO DEL CONOCIMIENTO. CUANDO EL SUEÑO  
SE HACE REALIDAD.



### Añada 2015

La climatología de la añada 2015 se caracterizó por la sequía en los meses de agosto y septiembre por ello hubo una producción menor, pero de una extraordinaria calidad debido a las excepcionales condiciones lumínicas de la maduración. La cosecha, bastante temprana entre el 21 de septiembre y el 3 de octubre nos trajo equilibrio y mucha fruta.

La campaña 2015 fue calificada por el Consejo Regulador como: *Excelente*.

### Elaboración

**100% tempranillo - Parcelas de Acos y Malasmañanas**

**Viñedo plantado entre 1950 y 1955**

**Vendimia manual** en canastos de castaño (12kg) y **selección grano a grano**

**Fermentación alcohólica y maloláctica en barricas** abiertas de 500L.

posición vertical sobre fondo con bazuqueos manuales diarios.

Encuvado en depósito de gravedad (Sistema OVI)

**24 meses en 14 barricas nuevas de roble francés grano muy fino**

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

**Azúcar Residual:** 1,6 g/l.

**Producción exclusiva:** 1.330 botellas y 50 magnums.

### Nota de cata

**Vista:** Vino tinto de intenso color rojo picota e impresionante capa que incluso mancha la copa en el leve discurrir por el cristal con su lenta y gruesa lágrima. Limpio, brillante y opaco.

**Aroma:** Nariz potente, intensa y muy fina donde la fruta negra madura (mora y regaliz) se une con la pimienta negra, las notas florales a violeta y los torrefactos que recuerdan a los puros cubanos. En cada aireación se revelan nuevos matices y sensaciones que nos invitan a prolongar esta fantástica experiencia.

**Gusto:** El paladar impresiona por su densidad, su gran estructura y su impecable equilibrio.

Si todas las sensaciones aromáticas se prolongan y se intensifican por el paso en boca, la potencia y la elegancia del vino le aportan una dimensión casi mística.

**Maridaje:** Carnes rojas a la parrilla, caza de pelo, quesos añejos.

### Servicio

**Tiempo estimado de consumo óptimo,** 25 años

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