

*Tinto*  
**FIGUERO**

VINO DE PARAJE

# FIGUERO VIÑAS VIEJAS

*elegancia*

Amor, honestidad, gratitud.

Un regalo que compartir, un momento para ti y los tuyos.



## **AÑADA 2019**

Calificada como *Excelente*.

## **ELABORACIÓN**

100% tempranillo - Paraje de Zaloña

Viñedo plantado entre 1942 y 1965

Vendimia manual en canastos de castaño (12 kg)

Encubado en depósito de gravedad (Sistema OVI)

15 meses en bodega de 225 y de 500L (100% francés)

Alcohol (%v/v): 14,5% Azúcar Residual: 1,5 g/l.

## **CATA**

**Vista:**

Capa alta color picota, intenso y profundo. Limpio y brillante con lágrimas densas.

**Aromas:**

Nariz intensa, compleja y muy delicada. La amplia gama de fruta roja fresca (frambuesa, grosella, fresa del bosque...) es sutilmente resaltada por notas de pimienta rosa y de regaliz, y enriquecidas de notas florales (violeta). Al final aparecen los toques de la crianza en bodega de madera fina y algo de toffee.

**Gusto:**

La boca, amplia y con una estructura tánica aterciopelada, nos sorprende igualmente por su finura y su delicadeza. Siguen todas las impresiones olfativas que se ven acompañadas por una acidez muy fina, reforzando la sensación de un vino a la personalidad delicada y sutil.

*Maridaje con carnes rojas a la parrilla, cocidos, arroces de carne, risottos, embutidos, legumbres, quesos de cabra.*

## **CONSUMO RECOMENDADO**

Tiempo estimado de consumo óptimo, 15 años

Tº. de servicio 16º.C, recomendable decantar