

# FIGUERO

VINO DE PUEBLO

## FIGUERO 4

*frescura*

Divertido, fresco, con personalidad.

Un vino para todo momento, solo o acompañado.



### AÑADA 2020

Se ha caracterizado por temperaturas ligeramente más cálidas de lo habitual y un régimen de lluvia superior a la media, especialmente en los meses de invierno. El ciclo vegetativo se ha desarrollado sin accidentes meteorológicos y con una gran sanidad vegetal. La vendimia la realizamos entre el 17 de septiembre y el 1 de octubre. Los vinos de esta añada van a tener una carga frutal intensa, un tanino medio dulce u un alcohol moderado. Serán vinos frescos y poco pesados.

Calificada como *Excelente*.

### ELABORACIÓN

100% tempranillo - La Horra y Roa

Viñedo plantado después de 1995

Vendimia manual en canastos de castaño (12 kg)

Encubado en depósito de gravedad (Sistema OVI)

5 meses en barricas (34% americano, 66% francés)

Alcohol (%v/v): 14,0%      Azúcar Residual: 1,2 g/l.

### CATA

Vista:

Rojo cereza vivo y brillante.

Aromas:

Nariz intensa y golosa de fruta roja fresca (frambuesa, fresón) y negra (endrina) resaltada por la sutil presencia de especias como pimienta negra, nuez moscada y chile. Una nariz muy atractiva y divertida que va cogiendo cada vez más matices con la aireación.

Gusto:

Boca intensa, untuosa y rica donde la fruta contrasta con taninos aterciopelados y una acidez deliciosa. Un vino muy vivo, lleno de sensaciones y de armonía.

*Maridaje con barbacoa, tapas, pastas y arroces, pollo asado y quesos de vaca.*

### CONSUMO RECOMENDADO

Tiempo estimado de consumo óptimo, 4 años

Tº. de servicio 14-16º.C, recomendable decantar