

Tinto
FIGUERO

VINO DE PUEBLO

FIGUERO 4

frescura

Divertido, fresco, con personalidad.

Un vino para todo momento, solo o acompañado.



AÑADA 2021

Ha sido una añada dentro de lo normal en cuanto a temperaturas y precipitaciones, sin accidentes de helada o granizo en nuestros viñedos. Las lluvias de invierno y primavera permitieron un desarrollo normal de la planta y una maduración de la uva lenta y en perfecto estado sanitario. La vendimia la realizamos entre el 27 de septiembre y el 8 de octubre. Los vinos de esta añada van a tener una fantástica carga de frutas rojas y negras, un gran equilibrio entre alcohol, acidez y tanino. Serán vinos potentes, con tanino sedoso, largos en boca y de gran potencial de guarda.

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)

4 meses en barricas (33% americano, 67% francés)

Alcohol (%v/v): 13,5% Azúcar Residual: 1,4 g/l.

CATA

Vista:

Rojo cereza vivo y brillante.

Aromas:

Desde el inicio impactante. Una nariz marcada por una intensidad alta y recuerdos de fruta roja fresca (fresón, frambuesa) y negra (moras). Estos aromas se entremezclan con un toque especiado de pimienta negra y clavo.

Tras la aireación el vino continúa creciendo, dejando una nariz atractiva y divertida.

Gusto:

Encontramos una boca armoniosa, donde prevalece la fruta roja fresca con un tanino tremendamente bien integrado. Un vino muy vivo y lleno de sensaciones.

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

CONSUMO RECOMENDADO

Tiempo estimado de consumo óptimo, 4 años

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