

*Tinto*  
**FIGUERO**

VINO DE PUEBLO

# FIGUERO 4

*frescura*

Diverso, fresco, con personalidad.  
Un vino para todo momento, solo o acompañado.



## AÑADA 2022

Estamos ante una añada marcada por las escasas precipitaciones y las altas temperaturas registradas a lo largo del ciclo vegetativo del viñedo. Con una excepcional sanidad de los viñedos, pero con una maduración muy heterogénea en las parcelas. Ha sido la vendimia más temprana, comenzamos el 7 de septiembre con la viña vieja y terminamos el 26 de septiembre. Los vinos de esta añada serán estructurados y complejos desde el punto de vista aromático y, en nuestro caso, gracias a la vendimia tan temprana con buen frescor y carga frutal.

Calificada como *Muy Buena*.

## 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)  
6 meses en barricas (15% americano, 85% francés)  
Alcohol (%v/v): 14% Azúcar Residual: 1,6 g/l.

## CATA

**Vista:**  
Rojo cereza vivo y brillante.

**Aromas:**  
Un vino dinámico y fresco, marcado por la fruta roja (cereza y fresón), con recuerdos de mora y zarzamora. Un sutil toque de especias como clavo o nuez moscada que completan una sensación aromática espléndida.

**Gusto:**  
En boca sorprende su estructura aterciopelada, donde muestra todo su carácter frutal. Aparece un ligero perfil mineral que ayuda a salivar y junto con la pimienta es ideal para acompañar a cualquier plato. Un vino armonioso para disfrutar.

*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