

Tinto
FIGUERO

VINO DE PUEBLO

FIGUERO 12

Finura

Arte, equilibrio, modernidad.

Una de las expresiones más hermosas de nuestro paisaje.



AÑADA 2019

La climatología de la añada 2019 es la tradicional de carácter seco sin síntomas de stress hídrico en la planta. Como consecuencia las bayas fueron de tamaño pequeño. La cosecha, se realizó entre el 25 de septiembre y el 5 de octubre. Es una añada de gran frescor, muy frutal con buena acidez y taninos sedosos.

Calificada como *Excelente*.

ELABORACIÓN

100% tempranillo - La Horra y Roa

Viñedo plantado entre 1965 y 1995

Vendimia manual en canastos de castaño (12 kg)

Encubado en depósito de gravedad (Sistema OVI)

12 meses en barricas nuevas y de 1 vino (5% americano, 95% francés)

Alcohol (%v/v): 15,0% Azúcar Residual: 1,4 g/l.

CATA

Vista:

Color púrpura intenso con mucha profundidad. Limpio y brillante.

Aromas:

Nariz intensa, fina y muy compleja. De entrada domina la fruta negra (mora, arándano), resaltada por las notas especiadas (pimienta negra) y el regaliz. Luego aparecen notas más sutiles de tabaco (puro habano), de sotobosque y de mineralidad (piedra de fusil). Tantas sensaciones, tantos matices que se nos acerca a un perfume Premium.

Gusto:

En boca, la añada 2019 nos ofrece un vino potente y seductor con mucha armonía. Entrada en boca amplia con una muy buena estructura tánica aterciopelada. Un excelente equilibrio y un final muy largo donde aparece toda la paleta aromática prometida. Muchas sensaciones y bella armonía en el conjunto.

Maridaje con cordero asado, cerdo asado, cocido, caza menor, pastas con carne, arroces con carne, setas, embutidos, quesos semicurados.

CONSUMO RECOMENDADO

Tiempo estimado de consumo óptimo, 15 años

Tº. de servicio 16º.C, recomendable decantar