

# Tinto FIGUERO

## Tinto FIGUERO 12 CRIANZA 2014

### CONSUMO RECOMENDADO

**Tiempo estimado** de consumo óptimo, 15 años  
**Tª. de servicio** 16º.C, recomendable decantar

### CATA

#### Vista

Elegante vino tinto de color rojo cereza picota intenso con ribetes cardenalicios. Limpio, brillante y bastante profundo.

#### Aromas

Nariz abierta con muy buena complejidad aromática. Domina la fruta roja fresca y una gran variedad de notas especiadas (vainilla, canela, nuez de moscada y pimienta rosa). La barrica nos aporta unas notas golosas de café y toffee.

#### Gusto

Entrada en boca amplia con muy buena estructura tánica aterciopelada. Gran equilibrio, encanto y mucha elegancia hacen de este vino un fiel reflejo del Tempranillo y de nuestro Terroir.

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

### ELABORACIÓN

**Viñedo** de la variedad *tempranillo*, el 70% con edad entre 20-40 años y el 30% con más de 50 años

**Vendimia** manual realizada en canastos de castaño de 12 kilos de capacidad, transporte minucioso e inmediato a la bodega

**Encubado** a depósito por gravedad, sistema OVI

Maceración pelicular en frío de 2 días a 12º.C

**Fermentación alcohólica** espontánea a máx. 29º.C 2 Remontados diarios y 1 "déstage" al final de la fermentación. Maceración total de unos 17 días.

**Fermentación maloláctica** en espontánea.

**Crianza** de 12 meses en barricas nuevas y de 1 vino: 60% americano, 40% francés.

**Clarificación** con clara de huevo

**Embotellado** y crianza en la misma hasta completar los 2 años,

**Alcohol (%v/v):** 14,0 % **Azúcar residual:** 1,5 g/l.



### COSECHA 2014

La climatología de la añada 2014 fue muy equilibrada durante todo el ciclo de la vid con un buen desarrollo vegetativo y fructificación. La cosecha, bastante temprana gracias a un magnífico mes de septiembre, fue excepcional en cuanto a cantidad y de una gran calidad de uva caracterizada por su perfecto equilibrio.

La campaña 2014 fue calificada por el Consejo Regulador como: **Muy buena.**

NC-12-14-01

tintofiguero.com

Viñedos y Bodegas García Figuero, S.L.

809380965 · Ctra. La Horra-Roa km. 2,2 · 09311 La Horra - Burgos - Spain · T: +34 947.54.21.27 · F: +34 947.54.20.33 · bodega@tintofiguero.com