

Tinto FIGUERO 4 ROBLE 2015

CONSUMO RECOMENDADO

Tiempo estimado de consumo óptimo, 4 años.

Tª. de servicio 14-16°C.

CATA

Vista

Rojo cereza picota profundo con tonos púrpura intensos.

Aromas

Abierta e intensa de fruta negra madura, mermelada de mora, con notas especiadas (pimienta negra molida, regaliz). Madera perfectamente integrada. Fruta persistente.

Gusto

Boca muy redonda acompañada de un agradable frescor. Estructura y cuerpo que dan carácter y definen su personalidad. El final está marcado por los recuerdos de fruta negra.

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

ELABORACIÓN

Viñedos en LA HORRA con edad comprendida entre 15-25 años

Varietal de la uva 100% Tempranillo

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 2-3 días a 12°C

Fermentación alcohólica espontánea a máx. 28°C

2 remontados diarios y 1 “délestage” al final de la fermentación

Maceración total de 15 días

Fermentación maloláctica espontánea

Crianza de 4 meses en bodega nueva (50%) y de 1 vino:

70% americano, 30% francés

Clarificación con clara de huevo

Embotellado y criado en la misma hasta su salida al mercado.

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



COSECHA 2015

La climatología de la añada 2015 se caracterizó por la sequía en los meses de Agosto y Septiembre por ello hubo una producción menor pero de una extraordinaria calidad debido a las excepcionales condiciones lumínicas de la maduración. La cosecha, bastante temprana entre el 21 de Septiembre y el 3 de Octubre nos trajo equilibrio y mucha fruta.

La campaña 2015 fue calificada por el Consejo Regulador como: **Excelente**.