

FIGUERO TINUS 2010

CONSUMO RECOMENDADO

Tiempo estimado de consumo óptimo, 20 años

Tª. de servicio 16º.C, recomendable decantar

Maridaje carnes rojas a la parrilla, caza de pelo, quesos añejos.

CATA

Fase visual

Vino tinto de intenso color rojo picota con ribetes azulados e impresionante capa que incluso mancha la copa en el leve discurrir por el cristal con su lenta y gruesa lágrima. Limpio, brillante y muy profundo.

Fase olfativa

Primera nariz discreta que se va intensificando con el paso del tiempo en copa. Tras una leve agitación emergen sutiles aromas a frutillos del bosque, así como regaliz negro, cacao, puro, balsamico. Una nariz compleja y elegante.

Fase gustativa

Entrada en boca potente. Vino amplio y muy denso. Boca equilibrada con una exquisita estructura tanica. Posgusto afrutado y muy armónico. Un vino potente, elegante y con mucho encanto.

ELABORACIÓN

Viñedos propios de la variedad *tempranillo*, de edad superior a los 70 años proveniente de una única finca, elegida por su excepcional calidad de uva

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

Fermentación alcohólica en barricas francesas de 500 L., posición vertical sobre fondo

Bazuqueos manuales, diarios

Fermentación maloláctica en noviembre-diciembre, en las mismas barricas ya en posición horizontal

Crianza durante 22 meses en barrica francesa bosque allier de 500 L.

Clarificación con clara de huevo

Embotellado y crianza en la misma durante más de un año

Producción exclusiva de 1.300 botellas.



COSECHA 2010

La campaña 2010 fue calificada por el Consejo Regulador con su máxima nota: **Excelente**.

La producción ha sido baja y la maduración del fruto ideal debido a las admirables condiciones de iluminación y temperatura registradas durante el verano junto al buen aporte de las reservas hídricas presentes en los suelos. Estas condiciones tan especiales nos ofrecen vinos con taninos dulces, elevado color y con una agradable persistencia.