TINTO FIGUERO 15 RESERVA 2015

CONSUMO RECOMENDADO

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

CATA

Vista
Color rojo picota intenso y muy profundo. El vino se presenta limpio y brillante con lagrimas densas.

Aromas
Nariz delicada y muy compleja donde se mezclan los aromas de frutas de hueso (ciruela y cereza picota) con las numerosas especias (nuez de moscada, clavo y pimienta gris), las notas de sotobosque y unos toques de cacao puro. Con paciencia se deja apreciar aun mas toda esta sutileza aromática.

Gusto
Boca muy densa con una gran estructura tánica que le da mucha personalidad y amplitud. Aromáticamente toman mucha fuerza las notas de cacao puro resaltadas por notas de canela. Un vino con gran personalidad y un magnifico potencial de guarda. Un Reserva en toda regla.

Maridaje con cordero asado, cerdo asado, carnes rojas a la parrilla, quesos de cabra, platos especiados, embutidos

ELABORACIÓN

Viñedos en La Horra de la variedad T*empranillo* con edad superior a 60 años y producción 1 Kg/cepa.
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 2 días a 12º.C
Fer. alcohólica espontánea con control de temperatura (max. 29ºC)
Remontados manuales y délestage
Maceración total de unos 16-17 días
Fermentación maloláctica en noviembre-diciembre
Crianza de 15 meses en barricas nuevas de roble francés (85%) y americano (15%).
Clarificación con clara de huevo
Embotellado y crianza en botella 21 meses antes de salir de bodega.
Alcohol (%v/v): 14,5 % **Azúcar residual:** 1,3 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***.

NC-F15-15-01

tintofiguero.com
Viñedos y Bodegas García Figuero, S.L.
B09380965 . 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