

## FIGUERO NOBLE 2015

**Producción** exclusiva de 4.329 botellas y 150 magnum.

### CONSUMO RECOMENDADO

**Tiempo estimado** de consumo óptimo, 20 años  
**Tª.** de servicio 16º.C, recomendable decantar

### CATA

#### Vista

De color rojo cereza picota profundo con finos ribetes granate. El discurrir de una densa y gruesa lágrima vaticina su volumen.

#### Aromas

Nariz muy intensa y compleja donde predomina la fruta negra madura (moras y arándanos), los toques especiados (canela, nuez moscada, regaliz y pimienta negra) junto a notas de torrefacto y toffee. Largo y persistente.

#### Gusto

Muy denso y potente con una gran estructura tánica y excelente acidez que hace que sea vivo, muy largo y con mucha finura.

**Maridaje** con cordero asado, carnes rojas asadas, carne de buey y foie.

### ELABORACIÓN

**Viñedos** propios de la variedad *tempranillo*, parcela de Torrosillo de edad superior a los 70.

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

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

**Fermentación alcohólica** espontánea a 29º.C Remontados manuales y délestage

Maceración posterior a la fermentación de 20 días

**Fermentación maloláctica** espontánea en barrica

**Crianza** 21 meses en barricas nuevas de roble francés grano muy fino.

**Clarificación** con clara de huevo

**Embotellado** y crianza en la misma durante más de un año

**Alcohol (%v/v):** 14,5 %

**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**.



*Tinto*  
**FIGUERO**

RO  
ERO  
RO  
FIGUERO  
ROFIGUERO  
IGUEROFIGUEROFIGUERO  
JERO  
EROFIGUERO

[tintofiguero.com](http://tintofiguero.com)

**NC-NO-15-01**

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](mailto:bodega@tintofiguero.com)