FIGUERO TINUS 2015

CONSUMO RECOMENDADO

Tiempo estimado de consumo óptimo, 20 años
Tª. de servicio 16º.C, recomendable decantar
Producción exclusiva de 1.330 botellas y 50 magnum

CATA

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

Aromas
Nariz potente, intensa y muy fina donde la fruta negra madura (mora y regaliz) se une con la pimienta negra, las notas florales a violeta y los torrefactos que recuerdan a los puros cubanos. En cada aireación se revelan nuevos matices y sensaciones que nos invitan a prolongar esta fantástica experiencia.

Gusto
El paladar impresiona por su densidad, su gran estructura y su impecable equilibrio.
Si todas las sensaciones aromáticas se prolongan y se intensifican por el paso en boca, la potencia y la elegancia del vino le aportan una dimensión casi mística.

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

ELABORACIÓN

Viñedos propios de la variedad *tempranillo*, selección exhaustiva de racimos de dos viñedos de LA HORRA: Malasmañanas y Acos de edad próxima a los 90 años. Producción 1 Kg/cepa.
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 24 meses en 5 barricas nuevas de roble francés grano muy fino.
Clarificación con clara de huevo
Embotellado y crianza en la misma durante más de un año y medio
Alcohol (%v/v): 14,5 %
Azúcar residual: 1,6 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 se realizó en estos dos viñedos el 21 de septiembre, bastante temprana, que nos trajo equilibrio y mucha fruta.

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

NC-TN-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