FIGUERO VIÑAS VIEJAS 2016

CONSUMO RECOMENDADO

Tiempo estimado de consumo óptimo, 12 años
Tª. de servicio 16º.C, recomendable decantar

CATA

Vista
Capa alta color picota intenso y profundo con tonos muy vivos. Limpio y brillante con lágrimas densas.

Aromas
Nariz intensa y muy compleja con una gran presencia de especias (semilla de cilandro, pimienta negra), de torrefactos (café y tabaco de puro) sobre un fondo de fruta negra madura. Una nariz sutil y seductora.

Gusto
Boca densa con una textura aterciopelada y una gran frescura. En boca se potencian aun mas todos los aromas que percibimos en nariz describiendo una explosión aromática muy persistente. Un vino muy elegante con finura y vivacidad. Una delicia.

Maridaje con carnes rojas a la parrilla, cocidos, arroces de carne, risottos, embutidos, legumbres, quesos de cabra.

ELABORACIÓN

Viñedos en vaso con más de 60 años, de La Horra: Parcelas:
El Castillo, La Calleja y San Cristóbal. 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
Fermentación alcohólica a 29º.C
Remontados manuales y délestage
Maceración posterior a la fermentación 14 días
Fermentación maloláctica en noviembre-diciembre
Crianza de 15 meses en barrica nueva francesa.
Clarificación con clara de huevo
Embotellado y crianza en la misma durante 12 meses antes de salir de la bodega.
Alcohol (%v/v): 14,5 % **Azúcar residual**: 1,2 g/l

COSECHA 2016
La climatología de la añada 2016 se caracterizó por un buen régimen de lluvia en invierno y primavera seguido de sequía en los meses de Agosto y Septiembre por ello hubo una producción muy sana y de extraordinaria calidad debido a las excepcionales condiciones lumínicas de la maduración. La cosecha, bastante temprana entre el 29 de Septiembre y el 20 de Octubre nos trajo equilibrio, baja acidez y mucha fruta negra.
La campaña 2016 fue calificada por el Consejo Regulador como: ***Muy buena***.

NC-VV-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