TINTO FIGUERO 4 ROBLE 2009

CONSUMO RECOMENDADO

Tiempo estimado de consumo óptimo, 4 años
Tª. de servicio 16º.C
Maridaje con ensaladas completas, pastas y arroces, pollo asado, caza de pluma, quesos de vaca.

CATA

Fase visual
Vino tinto, rojo picota intenso con profundos ribetes violáceos. Capa alta, limpio y brillante. De un color muy atractivo.

Fase olfativa
Intensidad alta. Frutado y goloso, de frutitos del bosque como las moras y las grosellas. Muy vivo y atrayente con mezcla delicada de madera sutil.

Fase gustativa
Vino de entrada potente y frescura de juventud, con un pequeño recuerdo a fruta fresca y la dulce madera. El posgusto es intenso e invita a beber y de afable recuerdo.

ELABORACIÓN

Viñedos propios con edad comprendida entre 15-25 años
Variedad de la uva 100% Tempranillo
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 5-6 días a 12º.C
Fermentación alcohólica a 28º.C
Remontados manuales y dèlestage
Maceración posterior a la fermentación 8 días
Fermentación maloláctica en noviembre-diciembre
Crianza en barrica nueva durante 4 meses:
80% americano, 20% francés
Clarificación con clara de huevo
Embotellado y crianza en la misma durante 4 meses antes de salir de bodega.

COSECHA 2009

La campaña 2009 se ha caracterizado por las adecuadas condiciones climatológicas que se han ido sucediendo a lo largo del ciclo de la vid. Invierno particularmente extremo, seguido de una primavera y verano más calurosos que la media histórica han llevado a una cosecha de profundo color, tanino dulce por la exquisita maduración de las pepitas, y una acidez y pH adecuados para el paso por madera. Ha sido calificada como ***excelente*** por el Consejo Regulador.

NC-04-01

Viñedos y Bodegas García Figuero
Ctra. La Horra-Roa km. 2,2
09311 La Horra · Burgos · Spain
T· +34 947.54.21.27 · F· +34 947.54.20.33
www.tintofiguero.com · bodega@tintofiguero.com