Tinto Figuero

FIGUERO NOBLE 2005

CONSUMO RECOMENDADO

Tiempo estimado de consumo óptimo, 10 años
Tª. de servicio 17º.C, recomendable decantar
Maridaje con cordero asado, carnes rojas asadas, carne de buey, foie.

CATA

Fase visual
De un penetrante color rojo picota con elegantes ribetes cereza. Capa muy alta debida a una intensa extracción polifenólica sobre la auténtica variedad tempranillo. Potencial glicérico elevado apreciable en el discurrir de una lenta y gruesa lágrima.

Fase olfativa
Intensidad elevada a copa quieta. Tras agitación el vino se expresa tal y como es, noble y con un torrente de fragancias que tocan distintas series aromáticas, desde la fruta muy madura incluso compota, pasando por balsámicos, minerales, regaliz para desembocar en un sinfín de aromas propios de la crianza como especias, cedro, chocolate, toffee, todos muy armónicos.

Fase gustativa
Carnosidad y potencia en boca. Está estructurado gracias a taninos maduros y dulzones que le dan un excepcional cuerpo. Equilibrado y vivo en boca con armonía entre la fruta y la madera. La fase retronasal confirma la nariz. Es un vino persistente con un final sedoso y noble que incita a seguir bebiendo.

ELABORACIÓN

Viñedos propios de la variedad *tempranillo*, con edad superior a los 70 años
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 dèlestage
Maceración posterior a la fermentación 20 días
Fermentación maloláctica en noviembre-diciembre
Crianza de 21 meses en barrica: 15 de ellos en roble americano y 6 en roble francés
Clarificación con clara de huevo
Embotellado y crianza en la misma durante 15 meses más antes de salir de bodega.

COSECHA 2005

Cosecha media en cantidad, resultado de un año marcado por una escasez de precipitaciones, apenas 100 l/m^2, (un tercio de la media anual).
Invierno con bajas temperaturas hasta -16º.C ocasionó un retraso en el comienzo de la brotación (aprox. 28 abril). Las elevadas temperaturas durante los meses de mayo y junio provocaron un adelanto en la floración. La maduración vino marcada por unas amplias diferencias térmicas entre el día y la noche, factores que ocasionaron una uva de pequeño engrosamiento. El fruto obtenido presentó un excelente color y en equilibrio con el resto de parámetros, alcohol, acidez, etc. La cosecha del 2005 ha sido calificada como ***muy buena*** C.R.D.O. Ribera del Duero.