FIGUERO TINUS, 2006

CONSUMO RECOMENDADO

Tiempo estimado de consumo óptimo, 10 años
Tª. de servicio 17º.C, recomendable decantar
Maridaje carnes rojas a la parrilla, caza de pelo, quesos añejos.

CATA

Fase visual

Intenso color rojo cereza picota con elegantes ribetes del mismo tono. Capa caprichosamente elevada e intensa. Amplia y gruesa lágrima de lento discurrir que impregna la copa.

Fase olfativa

A copa quieta el vino presenta una alta intensidad. Elegante sinfonía de frutos maduros como los higos, las pasas, ciruelas, orejones, envueltos cual regalo con un espectacular toffee antojo de una lenta fermentación en barrica francesa. Conforme se expresa aparecen también los tonos especiados y balsámicos, muy complejo.

Fase gustativa

Entrada muy potente, y de tanino agradablemente maduro. Cuerpo amplio y fantástico equilibrio, redondo y sedoso donde se confirma la armonía de la nariz entre la fruta madura y la madera. Persistencia golosa que nos hace pensar en él.

ELABORACIÓN

Viñedos propios de la variedad *tempranillo*, de edad superior a los 70 años proveniente de una finca, Torrosillo, elegida por su excepcional calidad de uva
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 450 L., posición vertical sobre fondo
Bazuqueos manuales, diarios
Fermentación maloláctica en noviembre-diciembre, en las mismas barricas ya en posición horizontal
Crianza durante 22 meses en barrica francesa bosque allier de 450 L.
Clarificación con clara de huevo
Embotellado y crianza en la misma durante año y medio más
Producción exclusiva de 1.200 botellas.

COSECHA 2006

Las condiciones climatológicas del año 2006 han sido favorables. Precipitaciones por encima de la media repartidas a lo largo del ciclo vegetativo, contribuyeron a la buena brotación, floración y cuajado del fruto, que unido a las altas temperaturas alcanzadas en agosto y septiembre nos permitieron culminar con una adecuada madurez alcohólica y fisiológica de la uva, la cual se puede apreciar en el resultado de los vinos magníficos. La producción de 2006 fue superior a la media en Ribera del Duero.