TINTO FIGUERO VENDIMIA SELECCIONADA 2004

CONSUMO RECOMENDADO

Tiempo estimado de consumo óptimo, 10 años
Tª. de servicio 17º.C, recomendable decantar
Maridaje con carnes rojas a la parrilla, cocidos, arroces de carne, risottos, embutidos, legumbres, quesos de cabra.

CATA

Fase visual
Presenta una capa alta, rojo picota con ribetes aún azulados fruto de una buena extracción polifenólica propia de la uva pequeña y de la acertada extracción. Está limpio y brillante, elegantemente presentado.

Fase olfativa
Intenso y franco en nariz. Complejo en aromas donde podemos apreciar ligeros y amables tonos frutales de bayas rojas y negras maduras, ensamblados perfectamente con tonos dulzones de la madera, para concluir con notas balsámicas de eucalipto y regaliz.

Fase gustativa
Paso amable por boca que nos sorprende al explosionar en el paladar, deleitándonos con unos taninos dulces y redondos, una ligera acidez que le da frescura, viveza y plena armonía. Retronasal marcada por los tonos mentolados y minerales. Final sedoso y persistente que invita a beber.

ELABORACIÓN

Viñedos propios de la variedad *tempranillo*, edad superior a 50 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 14 días
Fermentación maloláctica en noviembre-diciembre
Crianza de 15 meses en barrica nueva: 80% americano y 20% francés
Clarificación con clara de huevo
Embotellado y crianza en la misma durante 12 meses antes de salir de la bodega.

COSECHA 2004

En cuanto a las características generales de la uva durante este año, ha sido un año extraordinario, madurez azucarada y polifenólica exquisitas y perfectamente armonizadas con la acidez, de este modo se aprecian los preciosos colores que perduran en el tiempo. Considerada una cosecha ***excepcional*** por el C. R. D. O. *Ribera del Duero*.