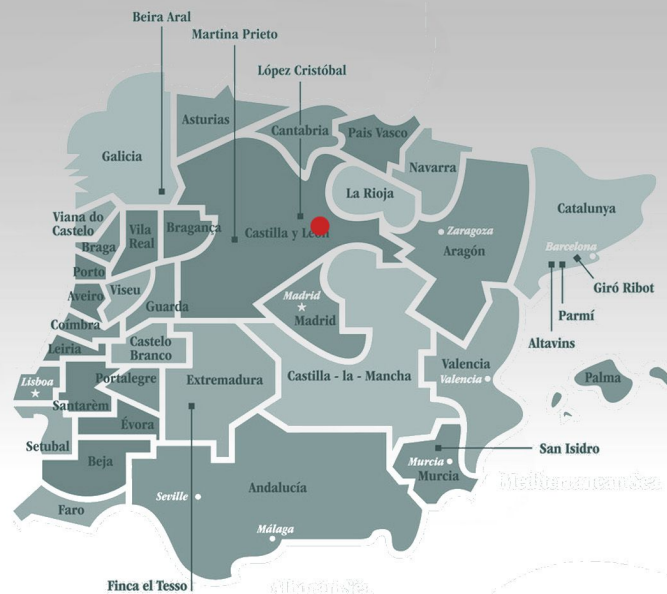


Tinto FIGUERO



FIGUERO 15 RESERVA



CEPAGE

100% Tempranillo

SOL

Argile et calcaire.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle d'une sélection dans les vignes. Mise en cuve par gravité. Fermentation malolactique spontanée. Macération pelliculaire totale de 2 mois. Elevage de 15 mois en barriques neuves. Embouteillé et gardé en bouteille pendant 2 ans.

DEGUSTATION

- Œil : Rouge cerise griotte profond avec des reflets grenats.
- Nez : Prunes et cerises picota très mûres avec de belles épices comme la noix de muscade noire, le clou de girofle, le poivre, le cacao, la cannelle et des notes balsamiques et boisées.
- Bouche : Concentrée. Puissant en bouche, le vin est bien équilibré, des tanins soyeux agréables et une acidité parfaite apportent l'harmonie avec un goût sur la longueur finale.

Compagnon idéal de steak, gibier et d'autres plats copieux comme les ragoûts, le rôti et les fromages.

GRAPE VARIETY

100% Tempranillo

SOIL

Clay and limestone.

VINIFICATION / AGEING

Manual harvest of a selection in the vineyards. Putting in tank by gravity. Spontaneous pellicular fermentation. Total pellicular maceration of 2 months. Aged for 15 months in new barrels. Bottled and kept in a bottle during 2 years.

TASTING

- Colour : Deep dark red cherry with purple reflections.
- Nose : Fully ripened plums and picota cherries with nice spices as nutmeg black, clove, pepper, cacao, cinnamon and hints of balsamic notes and forest.
- Mouth : Concentrated. Powerful in the mouth, the wine is well balanced, pleasant silky tannins and perfect acidity bring harmony with long finish taste.

Perfect with steak, venison and other hearty fare such as stews and roast and cheeses as well.