

# Tinto FIGUERO



## 4 ROBLE



### CEPAGE

100% Tempranillo

### SOL

Argile et calcaire.

### VINIFICATION / ELEVAGE

Après une vendange manuelle, et une sélection des grappes dans les vignobles, les raisins sont égrappés et mis en cuve par gravité, avec une macération péliculaire à froid de 2-3 jours avant fermentation. S'ensuit une maturation de 2 mois avec fermentation malolactique. Elevage de 4 mois en barriques neuves, puis 4 mois supplémentaires d'élevage en bouteille.

### DEGUSTATION

- Œil : Rouge cerise vif aux reflets violets.
- Nez : Arômes attractifs de fruits rouges frais (framboise), des notes de bonbon et de poivre rose.

Quelques touches balsamiques complètent ce nez envoûtant.

- Bouche : Bouche très ronde et gourmande, accompagnée de tanins veloutés très fins. Sa belle acidité finale et les arômes persistants de fruits rouges en font un vin délicieux. Compagnon idéal de filet de porc et de boeuf, de riz et de légumes ainsi que de fromages.

### GRAPE VARIETY

100% Tempranillo

### SOIL

Clay and limestone.

### VINIFICATION / AGEING

After being hand harvested and undergoing cluster selection in the vineyards, the grapes are destemmed and go through gravity-controlled tanks, with 2 to 3 days cold skin maceration prior to fermentation. An additional 2 months of maturation follow, with malolactic fermentation taking place. Aged for four months in new oak barrels, then it has an additional four months of ageing in the bottle.

### TASTING

- Colour : Cherry-red colour and violet highlights
- Nose : Attractive aromas of fresh red fruits (raspberry), notes of candy and pink pepper, all well integrated with the oak.
- Mouth : The palate is powerful and long showing a good structure, balanced acidity and rounded sweet tannins. Lingering to the finish.

Perfect with roasted pork and beef, as well as rice and vegetable dishes and semi-soft cheeses.