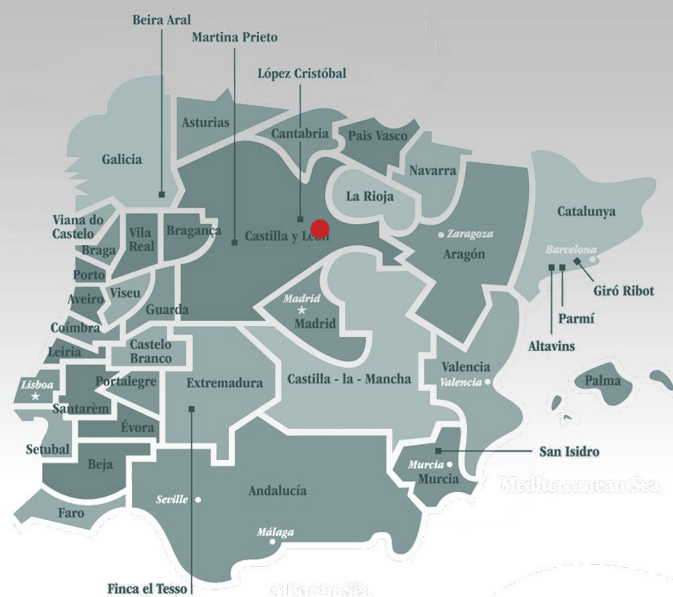


# Tinto FIGUERO



## FIGUERO NOBLE



### 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 20 jours. Elevage de 21 mois en barriques neuves de chêne français. Embouteillé et gardé en bouteille pendant plus d'un an.

### DEGUSTATION

- Œil : Rouge cerise griotte profond avec de fins reflets grenats.
- Nez : Depuis le fruit noir mûr (cassis et mûre), en passant par des notes minérales et de réglisse pour déboucher sur des épices (noix de muscade), l'eucalyptus, le chocolat, le café.
- Bouche : Charnu et puissant. Très bien équilibré et vif en bouche. Une finale soyeuse et noble qui transmet de nouvelles sensations à chaque gorgée.

Compagnon idéal de mouton et cochon rôti, viandes rouges, fromages faits.

### 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 20 days. Aged for 21 months in new French oak barrels. Bottled and kept in a bottle for more than one year.

### TASTING

- Colour : Deep red cherry with fine garnet reflections.
- Nose : From ripe black fruit (blackcurrant and blackberry), mineral and liquorice notes to spices (nutmeg), Eucalyptus, chocolate, coffee.
- Mouth : Fleshy and powerful. Very well balanced and lively on the palate. A silky and noble finish that transmits new sensations in every sip.

Perfect with sheep and roast pig, red meats, cheeses.