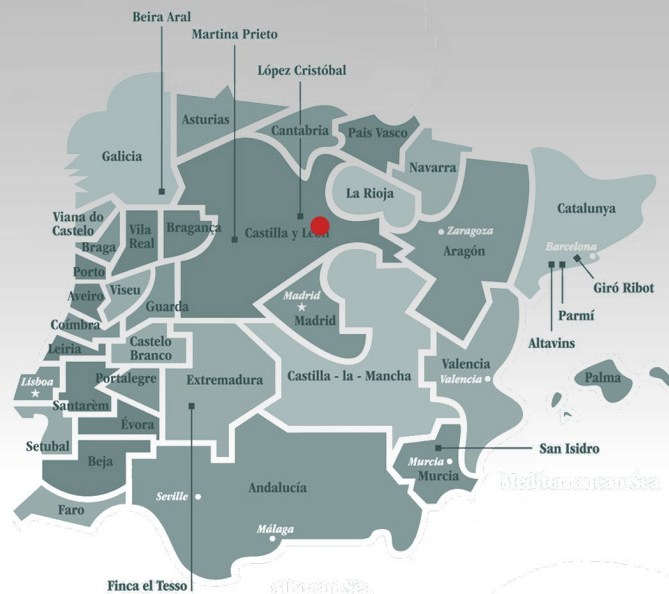


Tinto FIGUERO



FIGUERO 12 CRIANZA



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 17 jours.

Elevage de 12 mois en barriques neuves.

Embouteillé et gardé en bouteille jusqu'à ses 2 ans.

DEGUSTATION

- Œil : Rouge cerise griotte intense avec des reflets plus vifs.
- Nez : Nez très complexe et fin où se mélangent des arômes de fruits noirs mûrs, d'épices (poivre noir et réglisse), des notes balsamiques, de torréfaction (cacao à 90%) et de cigare cubain.
- Bouche : Bouche dense avec une grande structure tannique et un équilibre parfait. Rempli le palais du début jusqu'à la fin et laisse un souvenir élégant et subtil.

Compagnon idéal de mouton et cochon rôti, petit gibier, pâtes et riz à la viande, champignons, charcuterie et 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 17 days.

Aged for 12 months in new barrels.

Bottled and kept in a bottle for 2 years.

TASTING

- Colour : Intense red cherry with more vivid reflections.
- Nose : Very complex and fine nose with aromas of ripe black fruits, spices (black pepper and liquorice), balsamic notes, roasting (cocoa 90%) and Cuban cigar.
- Mouth : Dense mouth with a large tannic structure and perfect balance. Fills the palate from the beginning to the end and leaves an elegant and subtle memory.

Perfect with sheep and roasted pig, small game, pasta and rice with meat, mushrooms, delicatessen and cheeses.