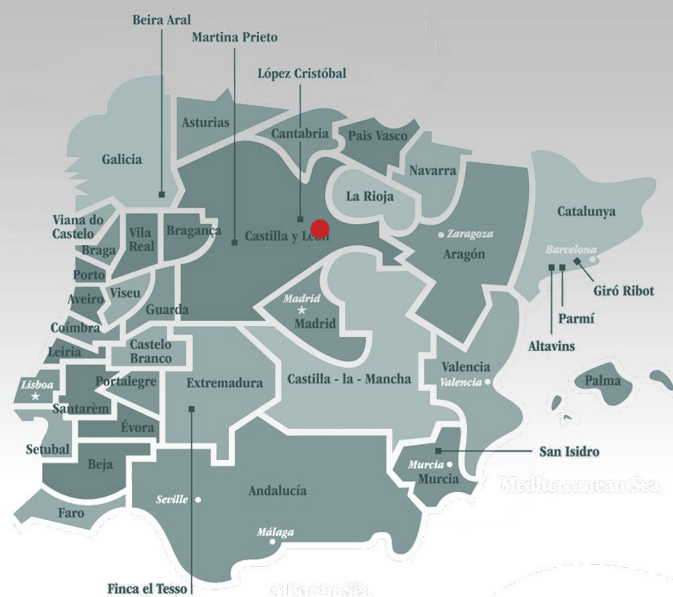


Tinto FIGUERO



FIGUERO TINUS



CEPAGE

100% Tempranillo

SOL

Argile et calcaire.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle d'une sélection dans les vignes.

Pigeages manuels quotidiens.

Macération pelliculaire totale de 20 jours
Fermentation malolactique spontanée en barrique.

Elevage de 24 mois en barriques neuves de chêne français.

Embouteillé et gardé en bouteille plus d'un an avant sa sortie de cave.

DEGUSTATION

- Œil : Rouge cerise griotte profond avec d'intense reflets pourpre.
- Nez : Nez très intense où dominant les fruits mûrs (framboise, mûres et cassis) et les notes de torréfaction avec des touches d'épices (cannelle) et d'encens.
- Bouche : Intensité, puissance et maturité. Vin parfaitement équilibré par des tanins très fins et une belle acidité finale qui prolonge la bouche et notre plaisir.

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

GRAPE VARIETY

100% Tempranillo

SOIL

Clay and limestone.

VINIFICATION / AGEING

Manual harvest of a selection in the vineyards.

Daily manual punchings.

20-day total pellicular maceration.

Spontaneous malolactic fermentation in barrels.

Aged for 24 months in new French oak barrels.

Bottled and kept in a bottle more than a year before leaving the cellar.

TASTING

- Colour : Deep red cherry with intense purple reflections.
- Nose : Very intense nose dominated by ripe fruits (raspberry, blackberry and blackcurrant) and roasting notes with hints of spices (cinnamon) and incense.
- Mouth : Intensity, power and maturity. Wine perfectly balanced by very fine tannins and a beautiful final acidity that extends the mouth and our pleasure.

Perfect with sheep and roasted pig, red meats, game and cheeses.