

Tinto FIGUERO



ASOMO



CÉPAGE : 100% Tempranillo

VINIFICATION : Vignoble planté après 1995. Vendanges manuelles avec des paniers en châtaignier de 12 kg. Cuvaision en cuve gravitaire (système OVI). 6 mois en barriques neuves et de vin unique (100% chêne français, 100% chèvrefeuille).

Alcool : 14% vol.
Sucre résiduel : 1,6 gr/l
Acidité totale : 4,77 g/l.

DÉGUSTATION

Vue d'ensemble : Rouge cerise vif et brillant.

Arome : Un vin dynamique et frais, marqué par les fruits rouges (cerise et fraise), avec des notes de mûre et de mûre. notes de mûre et de mûre. Une note subtile d'épices comme le clou de girofle et la noix de muscade noix de muscade qui complètent une sensation aromatique splendide.

Le goût : En bouche, sa structure veloutée est surprenante, où il montre tout son caractère fruité. fruité. Un léger perfil minéral apparaît, qui aide à saliver et qui, avec le poivre, est idéal pour accompagner n'importe quel plat. Le poivre est idéal pour accompagner n'importe quel plat. Un vin harmonieux harmonieux à déguster. Il se marie bien avec les grillades, les tapas, les plats de pâtes et de riz, le poulet rôti et les fromages.

GRAPE VARIETY: 100% Tempranillo

WINEMAKING: Vineyard planted after 1995. Harvested by hand with 12 kg chestnut baskets. Vatting in gravity vats (OVI System). 6 months in new and single wine barrels (100% French oak).

Alcohol: 14% vol.
Residual sugar: 1.6 gr/l
Total acidity: 4,77 gr/l.

TASTING

Colour: Bright, lively cherry red.

Nose: A dynamic and fresh wine, marked by red fruit (cherry and strawberry), with hints of blackberry and blackberry. hints of blackberry and blackberry. A subtle hint of spices such as clove and nutmeg nutmeg that complete a splendid aromatic sensation.

Palate: In the mouth, its velvety structure is surprising, where it shows all its fruity fruity character. A slight mineral perfil appears which helps to salivate and together with the pepper it is ideal to accompany pepper is ideal to accompany any dish. A harmonious harmonious wine to enjoy.

Pairs well with barbecue, tapas, pasta and rice dishes, roast chicken and cheeses.