

Tinto FIGUERO



Torrosillo Plot (Noble)



CÉPAGE : 100% Tinto fino - parcelle de Torrosillo, plantée en 1950 à une altitude de 840 m

VINIFICATION : Vendanges manuelles avec des paniers de châtaignes de 12 kg. Cuvaison dans des cuves à gravité (système OVI). Fermentation dans 2 cuves de chêne français de 2.000 litres. 18 mois en barriques neuves de chêne français à grain très fin.

Taux d'alcool : 14.5%.
Sucre résiduel : 1,7 g/l
Acidité totale : 4,54 gr/litre.

PRODUCTION EXCLUSIVE : 4.500 bouteilles, 100 magnums et 10 jéroboam (3L).

DÉGUSTATION

Couleur : Couleur pourpre intense avec beaucoup de profondeur. Pur et brillant.

Nez : Un vin séduisant, avec des arômes de 'mon chéri' (cacao et fruits rouges en liqueur), Un vin qui montre toute sa complexité et en même temps son équilibre et sa subtilité.

En bouche : C'est un vin de plaisir, il réunit des arômes de kirch (cerises à la liqueur), de menthol, de grillé doux et de menthol qui nous offrent une bouche onctueuse, mais onctueuse et fraîche. Sa minéralité et sa fraîcheur se distinguent, notamment dans la ligne de la menthe et de la garrigue ; sauvant la mûre et les fruits rouges.

GRAPE VARIETY: 100% Tinto fino - Torrosillo plot, planted in 1950 at an altitude of 840 m

WINEMAKING: Harvest by hand with 12 kg chestnut baskets. Vatting in gravity vats (OVI system). Fermentation in 2 French oak vats of 2.000 litres. 18 months in new French oak barrels of very fine grain.

Alcohol content: 14.5%.
Residual sugar: 1.7 g/l
Total acidity: 4.54 gr/litre.

EXCLUSIVE PRODUCTION: 4.500 bottles, 100 magnum and 10 Jeroboam (3L)

TASTING

Colour: Intense purple colour with a lot of depth. Clean and bright.

Nose: A seductive wine, with aromas of 'mon chéri' (cocoa and red fruit in liqueur), roasted spices and subtle hints of tobacco that are joined by sweet brioche and cinnamon notes. A wine that shows all its complexity and, at the same time, balance and subtlety.

Palate: This is a wine to be enjoyed, it brings together flavours of kirch (cherries in liqueur), menthol, sweet toasted and menthol flavours that offer us an unctuous mouthfeel, but with a unctuous but fresh mouthfeel. Its minerality and freshness stand out, especially in the line of mint and scrubland; rescuing the blackberry and red fruits.