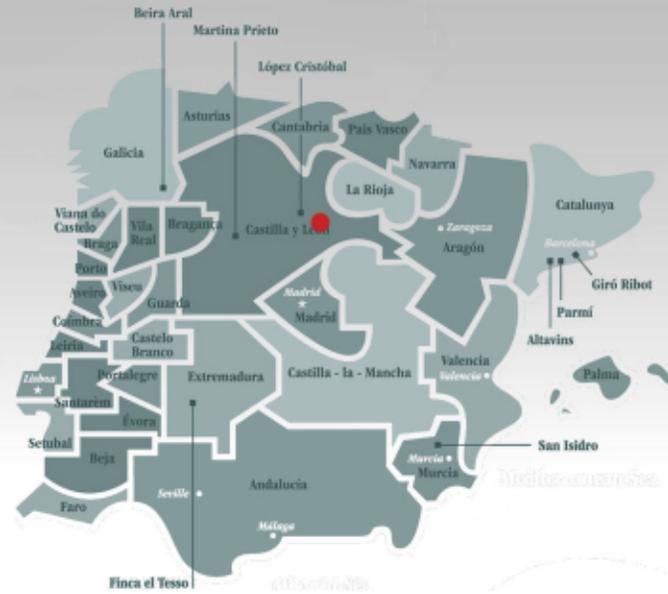


Tinto FIGUERO



VINAS VIEJAS RIBERA DEL DUERO



CÉPAGE : 100% Tempranillo

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

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

DÉGUSTATION

Couleur : Rouge cerise vif et brillant.

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

En bouche : En bouche, sa structure veloutée est surprenante, où il montre tout son caractère fruité. Un léger profil minéral apparaît qui aide à saliver et, avec le poivre, il est idéal pour accompagner Un vin 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 tank (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 g/l.

TASTING

Colour: Bright, lively cherry red.

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

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

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