

# Juan Fernández Cuesta

## ABC

### 15 Ene 2011



SÁBADO, 15 DE ENERO DE 2011 ABC  
abc.es/estilo

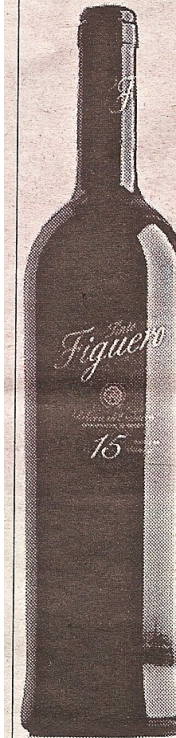
VINOS



JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

### UN ALTAR EN EL CIELO

A veces no nos damos cuenta de la realidad hasta que nos la muestran. La niebla invade los caminos y las mentes, invade los destinos. Mientras, el cielo queda libre, azul lo vemos... Si lo vemos. Ya no somos más que recursos económicos, cruces negras. Prefiero ser vino. Que me glorifiquen, o que me entierren, pero con una copa de este vino que reconozco y ensalzo. ¿Por qué? Con una copa de algunos vinos en la mano aún somos humanos. Sentimos, deseamos, gozamos. Hasta pensamos. Tiene mérito. Figuero 15 meses. Glorifico este vino por su sabiduría. Por conocer humano que le quiera, le idolatre, le desee. Todo eso es Figuero, porque aporta densidad y cuerpo. Fruta y sentimiento. Buena bodega, buen vino, buenos cimientos. Constancia de un «te quiero». De una familia a su lado. Lo tiene este Figuero. Tiene constancia de todo, tiene un tesoro, un altar en el cielo. A mí ya sólo me queda un deseo: que cuando bebamos vino, nos lo bebamos entero. Aunque quizá el problema sea que nos eternizamos. Y no queremos sólo vino cuando sólo bebemos vino. Queremos ser felices. Queremos un Figuero. Un altar en el cielo.



FIGUERO ★★★★★

**Añada:** 2004.  
**Origen:** D. O. Ribera del Duero. **Variedades:** tempranillo.  
**Crianza:** quince meses en barrica.  
**Grado de alcohol:** 14,5%. **Bodega:** García Figuero.  
**Dirección:** Ctra. La Horra-Roa Km. 2,2. La Horra (Burgos).  
**www.tintofiguero.com.** **Teléfono:** 947 54 21 27. **Precio aproximado.:** 25 euros.



# Manuel Morales

## La Voz de Almeria

### 07 Ene 2011



por Manuel Morales

## Tinto Figuero Reserva , gran complejidad de aromas



■ Antonio Lamarca, con Felipe Martín de Bodegas Figuero.

■ Bodegas Figuero elabora unos vino de calidad en la Ribera del Duero, en una amplia gama desde los 4 meses de barrica, hasta los 21 meses de barrica del Noble Figuero.

Un vino para ocasiones especiales como es el el reserva con 15 meses de barrica, para compartir con la familia y amigos. Un caldo de cuidada elaboración procedente de viñedos propios con más de 60 años de edad de uva tempranillo 100%. La recolección de la uva la realizan manual con elección de barricas y cuidando al máximo su transporte, para que no sufra el grano.

La vinificación se lleva a cabo con la uva despalillada, con transporte a depósito mediante gravedad por el sistema OVI. La maceración de este vino es peculiar en frío durante 2 días a 12°, mientras que la fermentación alcohólica a 29° en proceso controlado, con posterior maceración de 14 días.

Los remontados los llevan a cabo por procesos manuales y delestago, mientras que la fermentación maloláctica la hacen en noviembre-diciembre. La crianza la llevan en barricas nuevas durante 15 meses, un 70% de ellas de roble americano de medio tueste, y el 30% de roble francés de medio tueste. La clarificación la llevan a cabo con clara de huevo natural, y la crianza en botella dura 21 meses, antes de salir de la bodega.

