NEW WAVE SPANISH WINE 2010 AWARDS

De izqda a drcha: José Mª García, Tim Atkin, Erin Robson y Antonio Gª Figuero

Oscar Rodríguez y Alicia Vitores, enólogos Tinto Figuero

Patricia Langton, describe el vino ganador de este año

SOMOS LOS CAMPEONES

FIGUERO TINUS 2006–Mejor vino del certamen y mejor vino tinto Premium

NEW WAVE SPANISH WINE 2010 AWARDS

"Nuestro objetivo con Figuero TINUS es conseguir un vino con la máxima expresión frutal y añadirle elegancia y complejidad, a través del envejecimiento en madera de roble francés"

Bodegas y Viñedos García Figuero es una bodega familiar establecida hace 10 años en La Horra, uno de los pueblos más importantes en la elaboración de vinos de alta calidad ubicado en la Ribera del Duero.

En 2001, Tinto Figuero, comenzó a elaborar sus propios vinos después de años suministrando sus uvas a las mejores bodegas de Ribera del Duero. Tan sólo 5 años después de su fundación, decidieron elaborar Figuero TINUS, un vino enfocado a competir con los mejores de Ribera del Duero y fuera de ella.

Se eligió la cosecha de 2006 por sus especiales y favorables condiciones climatológicas en La Horra, precipitaciones por encima de la media pero perfectamente repartidas a lo largo del ciclo vegetativo, excelentes condiciones de brotación, floración y cuajado del fruto , lo que unido a las elevadas temperaturas del mes de Agosto y Septiembre permitieron una buena madurez alcohólica y fisiológica. Las condiciones fueron especialmente favorables en la viña de Torrosillo, una viña muy especial en la familia García Figuero. Tal y como nos comentan los enólogos de la bodega Alicia Vítores y Oscar Rodríguez: "Este viñedo de 80 años de antigüedad con cepas en vaso nos da uvas de tamaño pequeño con producciones muy bajas y una gran carga frutal".

Figuero TINUS, es un vino 100 % Tempranillo donde las uvas son seleccionadas de forma muy exclusiva, a mano, racimo a racimo. El vino ha sido fermentado y envejecido en barricas nuevas de roble francés de 450 litros. El roble francés aporta armonía en este vino tan especial siendo un magnífico ejemplo de cómo elaborar con arte y de estilo moderno un vino con la variedad tempranillo.
Figuero TINUS ha hecho un impresionante debut.

¿Cuál será la siguiente cosecha?. Los enólogos de Tinto Figuero comentan que este vino sólo estará disponibles en los años donde la calidad de la uvas de la viña de Torrosillo sean excepcionales. Desde su punto de vista, las cosechas de 2008 y 2009 muestran unas características muy prometedoras.

NEW WAVE SPANISH WINE 2010 AWARDS

Best Wine of Show and Best Premium Red Wine

Awarded to: Figuero Tinus 2006
Producer: Viñedos & Bodegas García Figuero
DO: Ribera del Duero
Winemakers: Alicia Vítores and Oscar Rodríguez
Winemaking and grapes: Produced from 100% Tempranillo grapes from a single vineyard (with vines more than 75 years old). The grapes are hand-picked and undergo cluster selection in the vineyard. After transport to the winery, they are destemmed and go through gravity pressing in two 450-litre new French oak barrels, in which alcoholic fermentation takes place. After malolactic fermentation, the wine is aged in barrel for 22 months, followed by egg white clarification and an additional 15 months ageing in bottle before leaving the cellar. Production is limited to 1,000 bottles.
Tasting note: Lovely smoky, supple fruit, with powerful dark berry flavours; wonderfully aromatic with a velvety finish.
Importer: Stratford's Wine Agencies, £200-£250

EL VINO GANADOR: FIGUERO TINUS 2006

Mejor vino del certamen y mejor tinto PREMIUM.

Elaborador: Viñedos y Bodegas García Figuero S.L

DO: Ribera del Duero
Enólogos: Alicia Vítores y Oscar Rodríguez

Comentarios de los enólogos: Este excepcional vino ha sido elaborado con uvas 100 % tempranillo procedentes de un único viñedo de 80 años de edad. Se eligieron manualmente los mejores racimos en el viñedo y se transportaron rápidamente a la bodega, donde se despalillaron sobre dos barricas de 450 litros de Roble Francés nuevo. En ellos realizó la fermentación alcohólica y maloláctica, para posteriormente envejecer en ellos durante 22 meses. A continuación se clarificó con clara de huevo natural y continúo su envejecimiento en botella durante 15 meses. Producción limitada a 1.000 botellas.

Notas de cata: Elegantes y sobresalientes notas de frutas maduras como moras, fresas, ciruelas acompañadas de unos toffees y tostados espectaculares. Final sedoso y maravillosamente aromático.

El periodista de The Times y Master of Wine Tim Atkin ha seleccionado un jurado de 16 expertos que han probado en cata ciega 1.000 vinos de España y de ellos han premiado a los mejores 20 vinos

El panel de cata ha estado compuesto por Master of Wine de reconocido prestigio como Jo Ahearne, Laura Jewell, Peter McCombie and Lunne Sheriff y por compradores de las cadenas de supermercados y tiendas especializadas más importantes del Reino Unido (Waitrose, Marks & Spencer, Majestic y Tesco, entre otras), así como por periodistas de la talla de Anthony Rose de The Independent, John Radford, Joanna Simon and Charles Metcalfe. La lista se completaba con los nombres de conocidos sumilleres tales como Bruno Murciano o Christine Parkinson del prestigioso restaurante Hakkasan de la capital británica o Pierre Mansour de The Wine Society.

Los New Wave Spanish Wine Awards se realizan en colaboración con la publicación especializada Off Licence News y en ella, en un suplemento especial han sido publicados estos artículos.