TINTO FIGUERO 12 CRIANZA 2006

CONSUMO RECOMENDADO

Tiempo estimado de consumo óptimo, 10 años
Tª. de servicio 17º.C, recomendable decantar
Maridaje con cordero asado, cerdo asado, cocido, caza menor, pastas con carne, arroces con carne, setas, embutidos, quesos semicurados.

CATA 2006

Fase visual
Presenta una capa media-alta, rojo cereza con ribetes del mismo tono, al agitarle, una glicérica lágrima aparece manchando la copa. Se presenta limpio y brillante, elegante.

Fase olfativa
El vino es muy complejo en nariz, de una intensidad aromática muy amplia, con tonos dulzones de fruta negra madura mezclados con sutil madera reflejada en el chocolate inglés y cacao.

Fase gustativa
Sorprende lo amable del vino y a la vez la persistencia final. Amplio y equilibrado en la boca son dos características que lo fundamentan. Un tanino dulce y presente explosiona en la boca, el equilibrio es envolvente. Posgusto largo y cordial.

ELABORACIÓN

Viñedos propios de la variedad *tempranillo*, el 80% con edad comprendida entre 20-40 años y el 20% con más de 50 años
Vendimia manual realizada en canastos de castaño de 12 kilos de capacidad, transporte minucioso e inmediato a la bodega
Encubado a depósito por gravedad, sistema OVI
Maceración pelicular en frío 2 días a 12º.C
Fermentación alcohólica a 29º.C
Remontados manuales y dèlestage
Maceración posterior a la fermentación 10 días
Fermentación maloláctica en noviembre-diciembre
Crianza en 12 meses en barrica: 80% americano, 20% francés
Clarificación con clara de huevo
Embotellado y crianza en la misma hasta completar los 2 años desde la vendimia.

COSECHA 2006

Las condiciones climatológicas del año 2006 han sido favorables. Precipitaciones por encima de la media repartidas a lo largo del ciclo vegetativo, contribuyeron a la buena brotación, floración y cuajado del fruto, que unido a las altas temperaturas alcanzadas en agosto y septiembre nos permitieron culminar con una adecuada madurez alcohólica y fisiológica de la uva, la cual se puede apreciar en el resultado de los vinos magníficos. La producción de 2006 fue superior a la media en Ribera del Duero.

NC-12-01

Viñedos y Bodegas García Figuero
Ctra. La Horra-Roa km. 2,2
09311 La Horra · Burgos · Spain
T· +34 947.54.21.27 · F· +34 947.54.20.33
www.tintofiguero.com · bodega@tintofiguero.com