



TINTO FIGUERO .12. CRIANZA

Viñedo de la variedad tempranillo, el 70% con edad entre

20-40 años y el 30% 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 de 2 días a 12º.C

Fermentación alcohólica espontánea a máx. 29º.C
2 Remontados diarios y 1 “délestage” al final de la fermentación.

Maceración total de unos 17 días.

Fermentación maloláctica en espontánea.

Crianza de 12 meses en barricas nuevas de 1 vino: 60% americano,
40% francés.

Clarificación con clara de huevo.

Embotellado y crianza en la misma hasta completar los 2 años.

Alcohol (%v/v): 14,0 %

Azúcar residual (%v/v): 1,5 g/l.

