



TINTO FIGUERO NOBLE

Elaboración

Vendimia manual realizada en canastos de castaño de 12 kg. de capacidad, selección de racimos en viñedo y transporte a bodega en bañeras de acero inoxidable de 4.000 kg. con una altura máxima de 70cm.

Vinificación

Uva despalillada. Transporte a depósito por gravedad, sistema OVI. Maceración pelicular en frío 2 días a 12°C. Fermentación alcohólica a 29°C con fermentación controlada ($\pm 0,5$). Maceración posterior a la fermentación 20 días. Remontados manuales y delestaje. Fermentación maloláctica (noviembre-diciembre). Clarificación con clara de huevo natural.

Crianza 15 meses en barrica de roble americano (tostado medio). 6 meses en barrica de roble francés Allier y Tronçais. 15 meses en botella antes de salir al mercado.

Nota de Cata

Fase Visual: Extracción polifenólica en su máxima concentración, aristas color teja.

Fase Olfativa: Golosa nariz de fruta compotada con ciertos tonos minerales que aumentan la complejidad de un vino que nos va descubriendo nuevos matices de chocolate inglés y notas lácticas.

Fase Gustativa: La boca es un fiel reflejo de la nariz. Respeto armonioso entre el fruto y la madera. Como su nombre indica, la nobleza del vino se expresa desde el primer sorbo hasta la última gota.

Consumo

Temperatura de servicio:

16°-17°C

