



TINTO FIGUERO . 15. RESERVA

Viñedos en La Horra de la variedad Tempranillo con edad superior a 60 años y producción 1 Kg/cepa.

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 con control de temperatura (max. 29ºC).

Remontados manuales y "délestage".

Maceración total de unos 16-17 días.

Fermentación maloláctica en noviembre-diciembre.

Crianza de 15 meses en barricas nuevas de roble francés (60%) y americano (40%).

Clarificación con clara de huevo.

Embotellado y crianza en botella 21 meses antes de salir de bodega.

Alcohol (%v/v): 14,5 %

Azúcar residual 1,5 g/l.

