



TINTO FIGUERO .4. ROBLE

Viñedos en LA HORRA con edad comprendida entre 15-25 años

Variedad de la uva 100% Tempranillo

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 2-3 días a 12º.C

Fermentación alcohólica espontanea a max. 28º.C

2 Remontados diarios y 1 “délestage” al final de la fermentación.

Maceración total de 15 días.

Fermentación maloláctica espontanea.
Crianza de 4 meses en bodega nueva (50%) y de 1 vino:
70% americano, 30% francés.

Embotellado y criado en la misma hasta su salida al mercado.

Alcohol (%v/v): 13,5 %
Azúcar residual: 1,4 g/l.

