VINOS MAJETE
Desde 1958

Tinto Figuero Viñas viejas

Viñedos en vaso con más de 60 años, de La Horra: Parcelas: El Castillo, La Calleja y San Cristóbal. 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 alcohólica a 29º.C

2 Remontados manuales y “délestage”.

Maceración posterior a la fermentación 14 días.

Fermentación maloláctica en noviembre-diciembre.

Crianza de 15 meses en barrica nueva 25% americano y 75% francés.
Clarificación con clara de huevo.

Embotellado y crianza y crianza en la misma durante 12 meses antes de salir de la bodega.
Alcohol (%v/v): 14,5 %
Azúcar residual 2,0 g/l