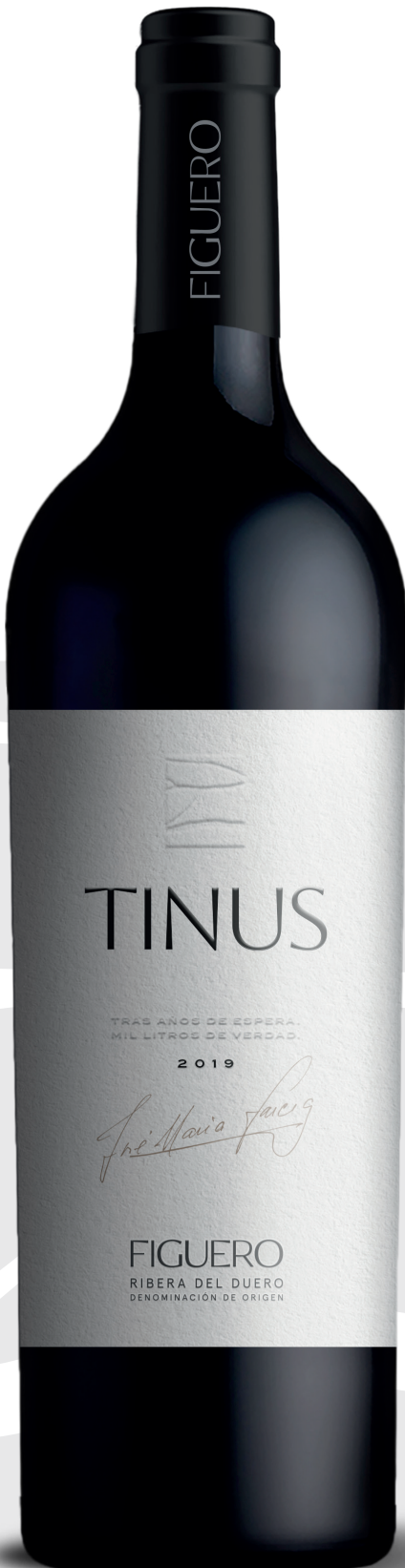


# FIGUERO

## TINUS



### AÑADA 2019

La climatología de la añada 2019 es la tradicional de carácter seco sin síntomas de estrés hídrico en la planta. Como consecuencia las bayas fueron de tamaño pequeño. La cosecha, se realizó entre el 25 de septiembre y el 5 de octubre. Es una añada de gran frescor, muy frutal con buena acidez y taninos sedosos.

Calificada como **Excelente**

### ELABORACIÓN

100% Tinto fino - Parcela de Malasmañanas, viñedo excepcional al abrigo del monte de La Horra, plantado entre 1950 y 1955.

Vendimia manual con canastos de castaño de 12 kg.

Encubado en depósito de gravedad (Sistema OVI).

20 meses en barricas nuevas y de un vino (100% roble francés).

Alcohol: 15%

Azúcar residual: 1,7 gr/l.

Acidez total: 4,66 gr/l.

PRODUCCIÓN EXCLUSIVA: 1,800 botellas, 50 magnum y 5 Jeroboam (3L)

### CATA

#### VISTA:

Capa alta color rojo picota con ribetes púrpura. Brillante y profundo.

#### AROMA:

Vino especialmente cautivador, atrae por sus aromas de fruta roja fresca (fresón y picota) y fruta negra (mora), que se entrelaza con un perfil balsámico (monte bajo) y especias picantes como pimienta o clavo. A través de la aireación aparecen aromas dulces que recuerdan al pan brioche o la canela, consiguiendo un interesante equilibrio entre las diferentes notas. Una nariz armoniosa que no deja de sorprender a medida que pasa el tiempo.

#### GUSTO:

TINUS marca presencia desde un primer momento. Ofrece una sensación de frescura y fluidez en boca, en la que aparecen aromas de fruta roja fresca, con una sensación mineral que te invita a seguir degustando. Posee un tanino dulce y pulido.

TINUS es el vino perfecto para acompañar una larga conversación.

*Maridaje con cordero asado, cerdo asado, cocido, caza menor, pastas con carne, arroces con carne, setas, embutidos, quesos semicurados.*

### CONSUMO RECOMENDADO

Tiempo estimado de consumo óptimo, 25 años.

Tº de servicio: 16°C. Recomendable decantar.