



Tinto
FIGUERO

Ribera del Duero

Tinto Figuero es el fruto de una familia de expertos y pacientes viticultores. En el año 2001 José M^a García y Milagros Figuero, con la ayuda de sus tres hijos -Carlos, Henar y Antonio- cumplieron su sueño familiar: elaborar vinos con sus propios viñedos.

El lugar elegido para ubicar la bodega fue el que les vio nacer y crecer, La Horra, uno de los sitios privilegiados de la D.O. Ribera del Duero. La marca Tinto Figuero representa los valores de la familia García Figuero. Crearon una bodega con las últimas tecnologías y los mejores medios al servicio de la producción de grandes vinos: elaboración por gravedad (sistema que mimma los vinos), remontado automático y fermentación controlada (que nos aportan estabilidad en el color, aroma y sabor año tras año).

Tinto Figuero 4 Roble

Nombre:	• Tinto Figuero 4 Roble.
Productor:	• Bodega García Figuero.
Lugar de Origen:	• Ribera del Duero, España.
Cepa:	• 100% Tempranillo.
Grado Alcohólico:	• 13.5% Alc. Vol.
Barrica:	• 4 meses en barrica nueva (50%) y de 1 vino: 75% roble americano, 25% roble francés.
Temperatura para servirlo:	• 16°C.
Color:	• Color rojo cereza con destellos rubí con buena intensidad; limpio, brillante y con buena presencia.
Nariz:	• Vino franco en nariz, complejo y muy afrutado; muy bien conjuntado con una sutil madera; toques minerales.
Boca:	• Vino elegante, untuoso y fresco. Muy bien equilibrado con taninos suaves. Retro nasal de fruta roja fresca y pimienta rosa, muy fina. Retrogusto largo y agradable.
Se recomienda servirlo con:	• Pastas y arroz (rojo y blanco), pollo asado, quesos de vaca.
Presentación:	• 750 ml y 1.5 L.

