



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 mimba los vinos), remontado automático y fermentación controlada (que nos aportan estabilidad en el color, aroma y sabor año tras año).

Tinto Figuero 12 Crianza

Nombre:	• Tinto Figuero 12 Crianza.
Productor:	• Bodega García Figuero.
Lugar de Origen:	• Ribera del Duero, España.
Cepa:	• 100% Tempranillo de vides edad promedio 40 años.
Grado Alcohólico:	• 13.9% Alc. Vol.
Barrica:	• 12 meses en barricas; 50% nuevas y 50% de segundo uso. Barricas 70% roble americano, 30% roble francés.
Temperatura para servirlo:	• 17°C (se recomienda decantar).
Color:	• Intenso color rojo cereza con destellos rojo carmín; limpio, brillante y bastante profundo.
Nariz:	• Intensa y seductora de fruta roja, con notas tenues de madera, zarzamora, chocolate y cacao.
Boca:	• Vino con una entrada cordial; redondo y amplio con taninos aterciopelados; retrogusto largo, agradable y elegante.
Se recomienda servirlo con:	• Carne de cerdo, asados, albóndigas y pastas a Bolognesa; setas y champiñones, jamón serrano y quesos semicurados.
Presentación:	• 750 ml y 3 L.

