



*Tinto*  
**FIGUERO**

## Ribera del Duero

**T**into Figuero es el fruto de una familia de expertos y pacientes viticultores. En el año 2001 José M<sup>a</sup> 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 15 Reserva

<b>Nombre:</b>	• Tinto Figuero 15 Reserva.
<b>Productor:</b>	• Bodega García Figuero.
<b>Lugar de Origen:</b>	• Ribera del Duero, España.
<b>Cepa:</b>	• 100% Tempranillo de vides edad promedio más de 60 años.
<b>Grado Alcohólico:</b>	• 14.0% Alc. Vol.
<b>Barrica:</b>	• 15 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.
<b>Temperatura para servirlo:</b>	• 17°C (se recomienda decantar).
<b>Color:</b>	• Intenso color rojo cereza profundo; limpio y brillante.
<b>Nariz:</b>	• Intensa, elegante y compleja predominando la fruta madura con toques sutiles de especias, ahumados y de cacao.
<b>Boca:</b>	• Vino amplio, carnoso con taninos muy finos. De rica acidez y final persistente.
<b>Se recomienda servirlo con:</b>	• Espaguetis, chamorros, carnes rojas a la parrilla, quesos de cabra, platos especiados, embutidos.
<b>Presentación:</b>	• 750 ml.

