

# Figuero Viñas Viejas *DO*

García Figuero

## Herkunft

Castilla y León / Ribera del Duero

## Rebstock

Tempranillo

## Farbe

Intensives Rubinrot

## Duft

Sein Duft erinnert an Weihnachtsgewürze, an Vaters Zigarrenkiste, an Kokos, Vanille und Schokolade.

## Geschmack

Am Gaumen wirkt er intensiv, muskulös und kompakt. Ein feuriger Spanier! Liebhaber kraftvoller, ungestümer, markanter Weine, die ihren Ausbau im Barrique mit Stolz tragen, werden den Figuero Viñas Viejas lieben.

## Gradation

14.5% vol.

## Vinifikation

Nach der Handlese und dem schonenden Transport in die Bodega werden die Trauben entstielt und dann für 2 Tage bei 12° C kalt mazeriert. Nach der temperaturkontrollierten Fermentation bleibt der Wein für weitere 14 Tage auf den Häuten. Während dieser Zeit wird der Most täglich über die Maische gepumpt, um eine gute Tannin- und Farbextraktion zu erreichen. Nach der malolaktischen Gärung verbringt der Jungwein eine 15-monatige Reifezeit in neuen Barriques aus französischer Eiche. Vor dem Abfüllen wird mit Eiweiss geklärt und danach bleibt er noch für 12 Monate im Keller der Bodega zur Flaschenreife, bevor er kommerzialisiert wird.



weinonline.ch