



"Figuero 12" Crianza Ribera del Duero DO

Bodegas Figuero
Spanien, Ribera del Duero

Vinifikation

Gärung im Edelstahltank, Ausbau für 12 Monate in ein- bis dreijährigen Barriques, 80% amerikanische Eiche, 20% französische Eiche, Klärung mit Hühnereiweiss, Reifung für 4 - 6 Monate auf der Flasche

Charakter

Dunkle, kirschrote Farbe; strahlender Duft mit ganz viel reifer Kirschenfrucht, würzige Holzfassaromen wie Vanille, Kokos, feine Kaffee- und Zigarrenboxnuancen, leichte Aromen von Lakritze und Orangen; auf dem Gaumen viel Charme und geschliffene Frucht, schmeichlerische Fassaromen, viel Gehalt und ganz viel Trinkfluss, elegant eingebundene Tannine mit schönem Grip; frische und fast knackige Fruchtaromen verlängern das Finale

Terroir

Etwa 3/4 der Reben sind über 60 Jahre alt, alle Rebberge liegen auf 800 MüM und höher

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Grill, Braten, Reis mit Pilzen, Halbhart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Tempranillo
Trinkreife:	2022 - 2026
Alkohol:	14 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite