

DRINKS.

Garcia Figuero 4 (Roble) Ribera del Duero DO 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50057221
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero
Embouteilleur	Viñedos y Bodegas García Figuero, Ctra. Horra km. 2,2, 09311 La Horra, Burgos, Espagne
Marque	Figuero
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	5 mois
Dégustation	avec des notes de framboises, de fraises, de prunelles, de poivre noir, de noix de muscade, de piment, de chêne et de vanille.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Tempranillo
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2021
En accord avec	légumes, fromages, veau et bœuf, porc

Description

José María García est né en 1936 dans une famille simple de vignerons du village de La Horra, dans la région de Castille-et-León. Lorsqu'il s'est marié avec une autre famille de vignerons du même village, les deux familles ont fusionné leurs domaines, formant ainsi la base de la Bodega actuelle. Certains des vignobles de la province de Ribera del Duero, qui est l'une des principales régions viticoles d'Espagne, ont jusqu'à 80 ans. Les sols formés de limon, de sable, d'argile et de gravier, le climat difficile et la profonde expertise des vignes permettent à l'équipe de presser des vins exceptionnels à partir de la variété indigène Tempranillo - le fleuron de la Ribera del Duero.

Le Tinto Figuerro 4 est le vin de base de la Bodega et est élaboré à partir de raisins sélectionnés provenant de vignes plus jeunes (plantées après 1995). Le vieillissement en barrique de cinq mois dans du bois français et américain assure la rondeur du goût, qui rappelle les baies rouges et les épices. Idéalement, le Tinto Figuerro 4 est associé à du bœuf ou du porc rôti, du riz, des légumes ou du fromage à pâte semi-ferme.