

## Figuero 4 ASOMO

<b>Kategorie</b>	Rotweine
<b>Land</b>	Spanien
<b>Region</b>	Ribera del Duero
<b>Produzent</b>	Figuero García Viñedos y Bodegas
<b>Klassifikation</b>	DO
<b>Traubensorte</b>	Tempranillo
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2023
<b>Artikelnummer</b>	6411
<b>Preis</b>	CHF 16.90



### Vinifikation / Ausbau

Vinifikation: vollständig entrappt, lange Maischegärung, Gärung bei tiefen Temperaturen, Überpumpen des Tresterhuts

Ernte: Handlese mit gleichz. Traubenselektion

Ausbau: in teils neuen und gebrauchten Barriques, kurzer Ausbau, einige Monate Flaschenlagerung

Abfüllung: Filtration

Ausbaudauer: 4 Monate

Volumen: 14.0 %

Hinweis: Enthält Sulfite

### Charakter

Sie suchen einen Rotwein für die nächste Party? Der Asomo – früher als Figuero 4 bekannt – macht garantiert jeden glücklich! Er ist komplex, aber nicht kompliziert, glänzt mit Frucht und Würze und ist leicht vom Holz geküsst. Ein geselliger Tropfen mit Aromen von Brombeere, Vanille und einem würzigen Touch. Er ist extrem saftig, konzentriert, aber nicht schwer. Im Finale rote Frucht und Bitterschokolade. Perfekt zu saftigen Lammspiessli oder knusprigem Guggeli. Und zu Gemüselasagne oder Grillgemüse!