vinetur

Figuero presentará sus siete vinos en la Barcelona Wine Week

La bodega familiar de La Horra estará en el stand B128 del pabellón 1 del 2 al 4 de febrero

lunes 26 de enero de 2026

La próxima edición de Barcelona Wine Week se celebrará los días 2, 3 y 4 de febrero en la Fira de Barcelona, en el recinto Montjuïc. Este evento reunirá a bodegas, compradores, prescriptores y prensa especializada en dos pabellones, consolidándose como una de las citas más relevantes del sector vinícola en España.

Entre los expositores estará la bodega Figuero, un proyecto familiar de La Horra, en la Ribera del Duero, que desde 2001 elabora vinos tintos con una apuesta clara por la calidad. Antonio García Figuero, representante de la familia, recibirá a los visitantes en el stand B128 del pabellón 1, donde se podrán catar las añadas actuales de sus siete referencias.

Figuero es el resultado de la tradición vitivinícola de la familia García Figuero, que ya formaba parte de la historia de la Denominación de Origen Ribera del Duero antes de fundar la bodega. José María García y Milagros Figuero, padres de la actual generación, trabajaron durante años en el cuidado de la vid, suministrando uva a bodegas reconocidas de la zona. La filosofía de Figuero se basa en la viticultura tradicional y sostenible, aplicando los conocimientos transmitidos de generación en generación y respetando el entorno natural de La Horra.

La bodega trabaja sus viñedos de forma manual y utiliza productos ecológicos, con el objetivo de mantener el equilibrio del ecosistema local. La familia considera que la viña es sabia y que su labor consiste en acompañarla para obtener la mejor expresión

posible en cada cosecha. Este enfoque se refleja en la elaboración de sus vinos, que buscan transmitir el carácter del paisaje y la identidad de la zona.

Durante la Barcelona Wine Week, Figuero presentará las añadas actuales de sus siete vinos: Asomo, Figuero, Figuero Reserva, Figuero Viñas Viejas, Milagros Figuero, Pago de Torrosillo y Figuero Tinus. Cada uno de ellos procede de diferentes parcelas y edades de viñedo, con procesos de elaboración y crianza adaptados a las características de la uva y del suelo.

Asomo 2023 es un vino elaborado con viñedos plantados después de 1995. La vendimia se realizó de forma temprana, entre el 11 y el 23 de septiembre, para evitar las lluvias y asegurar la calidad de la uva. El vino fermentó en depósitos de acero inoxidable y se crió durante siete meses en barricas de roble francés.

Figuero 2022 procede de viñedos plantados entre 1965 y 1995. La añada estuvo marcada por la escasez de lluvias y altas temperaturas, lo que dio lugar a una maduración heterogénea. La vendimia se realizó entre el 7 y el 26 de septiembre y el vino pasó doce meses en barricas nuevas y de un uso de roble francés.

Figuero Reserva 2019 se elabora con viñedos viejos plantados entre 1910 y 1965. La cosecha se realizó entre el 25 de septiembre y el 5 de octubre, en un año seco y sin estrés hídrico. El vino se crió durante quince meses en barricas nuevas y de un uso de roble francés.

Figuero Viñas Viejas 2021 proviene del paraje de Zaloña, con suelos arcillo-limosos y viñas plantadas entre 1910 y 1965. La vendimia se realizó entre el 27 de septiembre y el 8 de octubre. El vino fermentó en depósitos de acero inoxidable y realizó la fermentación maloláctica en barricas de roble francés, con una crianza posterior de dieciséis meses en barricas de diferentes capacidades.

Milagros Figuero 2020 es una selección de parcelas en el paraje Camino de los Frailes, con viñedos plantados entre 1940 y 1965. La vendimia se realizó entre el 17 de septiembre y el 1 de octubre. El vino fermentó en depósitos de acero inoxidable y se crió durante dieciséis meses en barricas de roble francés de 500 litros.

Pago de Torrosillo 2019 procede de una única parcela plantada en 1950, con suelos calizos. La vendimia se realizó entre el 25 de septiembre y el 5 de octubre. El vino fermentó en tinas de madera y realizó la fermentación maloláctica en barricas de roble francés, con una crianza de veintiún meses en barricas nuevas.

Figuero Tinus 2019 es el vino más artesanal de la bodega, elaborado con uvas de la parcela Malasmañanas, plantada entre 1950 y 1955. La vendimia se realiza manualmente en cajas de diez kilos y las uvas se enfrían antes de la fermentación. El vino fermenta en barricas de 500 litros y se cría durante veintiún meses en barricas nuevas de roble francés.

La presencia de Figuero en la Barcelona Wine Week permitirá a los asistentes conocer de cerca la historia, la filosofía y la gama completa de vinos de esta bodega familiar, que ha recibido reconocimientos en guías como Peñín, Gourmets, Vivir el Vino y por críticos internacionales como Tim Atkin y James Suckling. Los visitantes podrán catar las diferentes referencias y conversar con los responsables del proyecto sobre el trabajo en el viñedo y la elaboración de cada vino.