

MILAGROS DE FIGUERO

EXPRESION, SUTILEZA, ESENCIA.

NUESTRA MADRE PREPARANDO LA CENA, LA CARICIA,
EL ABRAZO.



Añada 2015

La climatología de la añada 2015 se caracterizó por la sequía en los meses de agosto y septiembre por ello hubo una producción menor, pero de una extraordinaria calidad debido a las excepcionales condiciones lumínicas de la maduración. La cosecha, bastante temprana entre el 21 de septiembre y el 3 de octubre nos trajo equilibrio y mucha fruta.

La campaña 2015 fue calificada por el Consejo Regulador como: *Excelente*.

Elaboración

100% tempranillo

Viñedo plantado entre 1940 y 1965

Vendimia manual en canastos de castaño (12kg)

Encuvado en depósito de gravedad (Sistema OVI)

16 meses en barrica de 500L (100% francesa nueva)

Alcohol (%v/v): 14,5 %

Residual Sugar: 1,2 g/l.

Producción exclusiva: 5.844 botellas y 150 magnums.

Nota de cata

Vista: Rojo picota intenso, profundo y brillante.

Aroma: Nariz amplia con mucha fruta tipo grosella, regaliz y arándanos, con buena complejidad de especias como nuez moscada, pimienta negra y notas balsámicas.

Gusto: Boca amplia y potente con una gran estructura tánica que le aporta un gran potencial de guarda. Una acidez sutil, un equilibrio perfecto, la persistencia aromática, con más toques torrefactos, confieren a este vino un final infinito.

Maridaje: Cordero asado, carnes rojas asadas, carne de buey y foie.

Servicio

Tiempo estimado de consumo óptimo, 20 años

T. de servicio 16°C, recomendable decantar