

FIGUERO

TINTO FIGUERO 15

CALMA, RECUERDOS, CONVERSACIÓN.

UN PASEO POR LOS MAJUELOS DE LA HORRA, EL VIENTO,
LA TIERRA, EL VIÑEDO.



Añada 2017

La climatología de la añada 2017 se caracterizó por la helada profunda del 27 al 28 de abril y por la sequía con sólo 250 mm de lluvia a lo largo del ciclo vegetativo. El tamaño de las bayas ha sido pequeño y ello conlleva producciones muy bajas menores de 3.000 Kg/ha. La cosecha, ha sido la más temprana de la historia entre el 14 y el 19 de Septiembre de excelente sanidad y con alta concentración, buena estructura tánica, baja acidez y mucha fruta negra.

La campaña 2017 fue calificada por el Consejo Regulador como: *Muy buena*.

Elaboración

100% tempranillo

Viñedo plantado entre 1910 y 1965

Vendimia manual en canastos de castaño (12kg)

Encuvado en depósito de gravedad (Sistema OVI)

15 meses en barrica (100% roble francés)

Alcohol (%v/v): 15 %

Azúcar Residual: 1,6 g/l.

Nota de cata

Vista: Color púrpura profundo con ribetes granate vivos. El vino se presenta limpio y brillante con lágrimas densas.

Aroma: Nariz compleja y elegante donde se ensamblan los aromas de frutos negros (mora) con notas especiadas (pimienta negra y rosa, nuez de moscada y clavo), notas de regaliz y toques de madera fina. Con el paso del tiempo se deja apreciar aún más toda esa sutileza aromática.

Gusto: Boca amplia y larga con un magnífico equilibrio, buena acidez y una estructura tánica aterciopelada. En el paladar se prologa la gama aromática que se mantiene delicadamente en el postgusto. Un Reserva de mucha elegancia y gran potencial de envejecimiento.

Maridaje: Cordero asado, cerdo asado, carnes rojas a la parrilla, quesos de cabra, platos especiados, embutidos.

Servicio

Tiempo estimado de consumo óptimo, 15 años

T. de servicio 16°C, recomendable decantar