

## 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 %

**Azúcar Residual:** 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