

MILAGROS DE FIGUERO

EXPRESION, SUTILEZA, ESENCIA.

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



Añada 2016

La climatología de la añada 2016 se caracterizó por un buen régimen de lluvia en invierno y primavera seguido de sequía en los meses de agosto y septiembre por ello hubo una producción muy sana y de extraordinaria calidad debido a las excepcionales condiciones lumínicas de la maduración. La cosecha, bastante temprana entre el 29 de Septiembre y el 20 de Octubre nos trajo equilibrio, buena acidez y mucha fruta roja y negra.

La campaña 2016 fue calificada por el Consejo Regulador como: *Muy buena*.

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): 15 %

Azúcar Residual: 1,2 g/l.

Producción exclusiva: 7.247 botellas, 175 magnums y 10 Jeroboam.

Nota de cata

Vista: Rojo picota con ribetes rubí, profundo y brillante.

Aroma: Nariz intensa, compleja y muy fina con notas de fruta roja (grosella) y negra (mora), toques florales (violeta) y muchos matices especiados (pimienta rosa, semilla de cilantro, canela). Mucha elegancia y seducción.

Gusto: Boca amplia y con una estructura tánica aterciopelada, se caracteriza por una magnífica acidez. Los aromas con predominio de especias dejan un final muy largo, persistente y muy fino. Probablemente el Milagros más elegante y sutil.

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