

Tinto FIGUERO

MILAGROS DE FIGUERO

EXPRESION, SUTILEZA, ESENCIA.

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



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 del Paraje del Camino de los Frailes

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 %

Azucar Residual: 1,2 g/l.

Producción exclusiva: 4.250 botellas y 150 magnums.

Nota de cata

Vista: Rojo picota con ribetes rubí intenso. Brillante.

Aroma: Nariz intensa, fina y tan compleja como un perfume. La fruta roja fresca (frambuesa, zarzamora), los toques de lilas, las especias (nuez de moscada, canela y pimienta rosa), las notas balsámicas y de sotobosque con un fondo mineral muy original de arcilla de alfarería nos lleva en un viaje lleno de sensaciones y de emociones.

Gusto: La boca sorprende por su frescura y su sapidez: amplía con sus taninos vivos, dinámica con su gran persistencia aromática y envolvente con sus recuerdos minerales. Una añada que nos ofrece la más pura expresión del Paraje del Camino de los Frailes.

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