

FIGUERO

FIGUERO NOBLE

VALOR, PUREZA, SINGULARIDAD.

UN MOMENTO PARA UN BUEN DIÁLOGO EN LOS QUE
SE PARA EL TIEMPO.



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 - Parcela de Torrosillo

Viñedo plantado en 1950.

Vendimia manual en canastos de castaño (12kg)

Encuvado en depósito de gravedad (Sistema OVI)

21 meses en barrica (100% francesa de grano muy fino)

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

Azúcar Residual: 1,4 g/l.

Producción exclusiva: 4.329 botellas y 150 magnums.

Nota de cata

Vista: De color rojo cereza picota profundo con finos ribetes granate. El discurrir de una densa y gruesa lágrima vaticina su volumen.

Aroma: Nariz muy intensa y compleja donde predomina la fruta negra madura (moras y arándanos), los toques especiados (canela, nuez moscada, regaliz y pimienta negra) junto a notas de torrefacto y toffee. Largo y persistente.

Gusto: Muy denso y potente con una gran estructura tánica y excelente acidez que hace que sea vivo, muy largo y con mucha finura.

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