

Tinto
FIGUERO

VINO DE PARAJE

MILAGROS DE FIGUERO

delicadeza

Expresión, sutileza, esencia.

Nuestra madre preparando la cena, la caricia, el abrazo.



AÑADA 2019

La climatología de la añada 2019 es la tradicional de carácter seco sin síntomas de stress hídrico en la planta. Como consecuencia las bayas fueron de tamaño pequeño. La cosecha, se realizó entre el 25 de septiembre y el 5 de octubre. Es una añada de gran frescor, muy frutal con buena acidez y taninos sedosos.

Calificada como *Excelente*.

ELABORACIÓN

100% tempranillo - Paraje del Camino de los Frailes

Viñedo plantado entre 1940 y 1956

Vendimia manual en canastos de castaño (12 kg)

Encubado en depósito de gravedad (Sistema OVI)

14 meses en barricas nuevas de 500L (100% francés)

Alcohol (%v/v): 14,5% Azúcar Residual: 1,6 g/l.

CATA

Vista:

Rojo picota con ribetes frambuesa. Brillante y profundo.

Aromas:

Milagros destaca por la frescura de una nariz tremendamente equilibrada donde predominan las frutas rojas (fresas silvestres y zarzamora), junto con notas florales que nos recuerdan a la violeta. Reconocemos los toques balsámicos que se entremezclan con sutiles notas especiadas (nuez moscada, vainilla, pimienta blanca). Completando así, una perfecta armonía.

Gusto:

Nos encontramos una boca sorprendente, delicada, elegante y completamente sedosa. Se caracteriza por su expresión frutal, que nos acompaña durante unos minutos terminando con un postgusto fresco, mentolado, incluso mineral.

Maridaje con cordero asado, carnes rojas asadas, foie, aves.

CONSUMO RECOMENDADO

Tiempo estimado de consumo óptimo, 20 años

Tº. de servicio 16º.C, recomendable decantar