

FIGUERO

VINO DE PUEBLO

FIGUERO 12

Finura

Arte, equilibrio, modernidad.

Una de las expresiones más hermosas de nuestro paisaje.



AÑADA 2020

Se ha caracterizado por temperaturas ligeramente más cálidas de lo habitual y un régimen de lluvia superior a la media, especialmente en los meses de invierno. El ciclo vegetativo se ha desarrollado sin accidentes meteorológicos y con una gran sanidad vegetal. La vendimia la realizamos entre el 17 de septiembre y el 1 de octubre. Los vinos de esta añada van a tener una carga frutal intensa, un tanino medio dulce u un alcohol moderado. Serán vinos frescos y poco pesados.

Calificada como *Excelente*.

ELABORACIÓN

100% tempranillo - La Horra y Roa
Viñedo plantado entre 1965 y 1995
Vendimia manual en canastos de castaño (12 kg)
Encubado en depósito de gravedad (Sistema OVI)
12 meses en barricas nuevas y de 1 vino (100% francés)
Alcohol (%v/v): 14,0% Azúcar Residual: 1,5 g/l.

CATA

Vista:

Color púrpura intenso con mucha profundidad. Limpio y brillante.

Aromas:

Nariz elegante, fragante y muy compleja. Destaca su fruta roja fresca (cereza crujiente, fresón) y negra (moras) que se integra perfectamente con recuerdos de torrefactos, mentoles y especias dulces (vainilla, nuez moscada). Con alta intensidad aromática y evolución en copa hacia fruta más madura y agradables notas golosas como el brioche.

Gusto:

En boca sorprende por su frescura, entregándonos un vino largo y con volumen. Una increíble armonía entre fruta roja que recuerda a la picota y pimienta blanca. Un vino con una fantástica estructura y taninos pulidos que nos hace disfrutar de cada sorbo.

Maridaje con cordero asado, cerdo asado, cocido, caza menor, pastas con carne, arroces con carne, setas, embutidos, quesos semicurados.

CONSUMO RECOMENDADO

Tiempo estimado de consumo óptimo, 15 años
Tº. de servicio 16º.C, recomendable decantar