

FIGUERO

VINO DE PUEBLO

FIGUERO 15 *tradicion*

Calma, recuerdos, conversación.

Un paseo por los majuelos de La Horra, el viento, la tierra, el viñedo.



AÑADA 2018

La climatología de la añada 2018 se caracterizó por un buen régimen de lluvia a finales de invierno y durante la primavera. El verano fue seco lo que permitió una excelente sanidad en la uva. La cosecha, ha vuelto a sus fechas normales entre el 1 y el 12 de octubre. Es una añada de gran frescor, muy frutal con buena acidez y taninos equilibrados.

Calificada como *Muy Buena*.

ELABORACIÓN

100% tempranillo - La Horra y Roa
Viñedo plantado entre 1910 y 1965
Vendimia manual en canastos de castaño (12 kg)
Encubado en depósito de gravedad (Sistema OVI)
15 meses en barricas nuevas (40% americano, 60% francés)
Alcohol (%v/v): 15,5% Azúcar Residual: 1,4 g/l.

CATA

Vista:

Color cereza profundo con ribetes granate vivos. El vino se presenta limpio y brillante con lágrimas densas.

Aromas:

Nariz intensa y muy compleja. La fruta negra madura (mermelada de mora, cereza picota) está envuelta en una multitud de especias (pimienta negra y rosa, semillas de cilantro, nuez de moscada...), de notas balsámicas y toques de madera noble (caja de puro, cedro). Con paciencia se deja apreciar aun más toda esa sutileza aromática.

Gusto:

Boca densa y larga con una gran estructura tánica aterciopelada y un magnífico equilibrio. Toda la gama aromática sigue presente a lo largo del paladar y todas las sensaciones persisten un tiempo infinito.

Un Reserva de mucha elegancia y gran seducción.

Maridaje con carnes rojas a la parrilla, lechazo asado, cerdo asado, quesos de cabra, platos especiados, postres con chocolate.

CONSUMO RECOMENDADO

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