

FIGUERO

La mano de una familia



AÑADA 2021

Ha sido una añada dentro de lo normal en cuanto a temperaturas y precipitaciones, sin accidentes de helada o granizo en nuestros viñedos. Las lluvias de invierno y primavera permitieron un desarrollo normal de la planta y una maduración de la uva lenta y en perfecto estado sanitario. La vendimia la realizamos entre el 27 de septiembre y el 8 de octubre. Los vinos de esta añada van a tener una fantástica carga de frutas rojas y negras, un gran equilibrio entre alcohol, acidez y tanino. Serán vinos potentes, con tanino sedoso, largos en boca y de gran potencial de guarda.

Calificada como **Excelente**

ELABORACIÓN

100% Tinto fino - La Horra.

Viñedo plantado entre 1965 y 1995.

Vendimia manual con canastos de castaño de 12 kg.

Encubado en depósito de gravedad (Sistema OVI).

12 meses en barricas nuevas y de un vino (100% roble francés).

Alcohol: 14%

Azúcar residual: 1,5 gr/l

Acidez total: 4,99 gr/l

CATA

VISTA:

Color púrpura intenso con mucha profundidad. Limpio y brillante.

AROMA:

Nariz tremendamente expresiva que nos ofrece notas de fruta roja que recuerda a la fresa y la zarzamora, fresco y divertido. Regaliz rojo, típico de la variedad tempranillo, con el que muestra un perfil goloso que se funde con sutiles notas de flor azul y tostados muy suaves. Con el paso del tiempo y la aireación muestra una nota más fresca apareciendo mentoles, fruta negra y un toque de pimienta blanca.

GUSTO:

Una entrada en boca sabrosa donde confluyen la fruta roja con un toque de pimienta blanca, que te ayuda a salivar. Persistente y con cuerpo, largo y fresco con la parte balsámica que nos recuerda a la zarzamora, con un punto mineral que integra perfectamente un tanino delicado y agradable. Un vino con volumen que te invita a seguir disfrutando.

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: 16°C. Recomendable decantar.