

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.

T° de servicio: 16°C. Recomendable decantar.