

FIGUERO 4

frescura



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 y un alcohol moderado. Serán vinos frescos y poco pesados.

Calificada como **Excelente**.

ELABORACIÓN

100% Tempranillo - La Horra y Roa.

Viñedo plantado después de 1995.

Vendimia manual con canastos de castaño de 12 kg.

Encubado en depósito de gravedad (Sistema OVI).

5 meses en barrica de roble (34% americano y 66% francés).

Alcohol: 14% vol.

Azúcar residual: 1,6 gr/l

CATA

VISTA:

Rojo cereza vivo y brillante.

AROMA:

Nariz intensa y golosa de fruta roja fresca (frambuesa, fresón) y negra (endrina) resaltada por la sutil presencia de especias como pimienta negra, nuez moscada y chile. Una nariz muy atractiva y divertida que va cogiendo cada vez más matices con la aireación.

GUSTO:

Boca intensa, untuosa y rica donde la fruta contrasta con taninos aterciopelados y una acidez deliciosa. Un vino muy vivo, lleno de sensaciones y de armonía.

Maridaje con barbacoa, tapas, pastas y arroces, pollo asado y quesos.

CONSUMO RECOMENDADO

Tiempo estimado de consumo óptimo, 4 años.

Tº de servicio: 14°C - 16°C. Recomendable decantar.