

# FIGUERO 4

*frescura*



## 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% 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).

4 meses en barrica de roble (33% americano y 67% francés).

Alcohol: 13,5% vol.

Azúcar residual: 1,4 gr/l

## CATA

### VISTA:

Rojo cereza vivo y brillante.

### AROMA:

Desde el inicio impactante. Una nariz marcada por una intensidad alta y recuerdos de fruta roja fresca (fresón, frambuesa) y negra (moras). Estos aromas se entremezclan con un toque especiado de pimienta negra y clavo. Tras la aireación el vino continúa creciendo, dejando una nariz atractiva y divertida

### GUSTO:

Encontramos una boca armoniosa, donde prevalece la fruta roja fresca con un tanino tremendamente bien integrado. Un vino muy vivo y lleno de sensaciones.

*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.