

# MILAGROS FIGUERO

*delicadeza*



## AÑADA 2019

La climatología de la añada 2019 es la tradicional de carácter seco sin síntomas de estrés hídrico en la planta. Como consecuencia las bayas fueron de tamaño pequeño. La cosecha, se realizó entre el 25 de septiembre y el 5 de octubre. Es una añada de gran frescor, muy frutal con buena acidez y taninos sedosos.

Calificada como **Excelente**

## ELABORACIÓN

100% Tinto fino - Paraje del Camino de los Frailes.

Viñedo plantado entre 1940 y 1956.

Parcelas que componen el paraje: El Ejido, Camino de los Frailes, Santa Cruz, Llano de la Mina y Valera, que se encuentran en el límite entre La Horra y Roa.

Vendimia manual con canastos de castaño de 12 kg.

Encubado en depósito de gravedad (Sistema OVI).

15 meses en barricas nuevas de 500 litros (100% roble francés).

Alcohol: 14,5%

Azúcar residual: 1,6 gr/l

## CATA

### VISTA:

Rojo picota con ribetes frambuesa. Brillante y profundo.

### AROMA:

Milagros destaca por la frescura de una nariz tremendamente equilibrada donde predominan las frutas rojas (fresas silvestres y zarzamora), junto con notas florales que nos recuerdan a la violeta. Reconocemos los toques balsámicos que se entremezclan con sutiles notas especiadas (nuez moscada, vainilla, pimienta blanca). Completando así, una perfecta armonía.

### GUSTO:

Nos encontramos una boca sorprendente, delicada, elegante y completamente sedosa. Se caracteriza por su expresión frutal, que nos acompaña durante unos minutos terminando con un postgusto fresco, mentolado, incluso mineral.

*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, 20 años.

Tº de servicio: 16°C. Recomendable decantar.