

# FIGUERO

## MILAGROS



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

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%

Azúcar residual: 1,6 gr/l

Acidez total: 4,33 gr/l

### CATA

#### VISTA:

Rojo picota con ribetes frambuesa. Brillante y profundo.

#### AROMA:

Desde el primer instante Milagros muestra su carácter frutal, marcado por la fresa crujiente, fresca y silvestre. Es un vino fino, pero con potencia, presenta un carácter floral (flores azules y violeta) y mineral, que convive a la perfección con una pimienta blanca muy sutil al final. A lo largo de una conversación sigue sorprendiendo por su frescura y delicadeza.

#### GUSTO:

Con una entrada mineral, el vino recorre la boca dándonos la oportunidad de disfrutar de notas frutales (mora y cereza) y balsámicas. Envoltente y equilibrado, se muestra en todo su esplendor desde el primer momento.

*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.