

FIGUERO

PAGO DE TORROSILLO



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 - Parcela de Torrosillo, plantada en 1950 a 840 m de altitud sobre suelo arcilloso con intercalaciones calizas en La Horra.

Superficie 1,79 ha.

Vendimia manual con canastos de castaño de 12 kg.

Encubado en depósito de gravedad (Sistema OVI).

Fermentación en 2 tinajas de roble francés de 2.000 litros.

18 meses en barricas nuevas de roble francés de grano muy fino.

Alcohol: 14,5%

Azúcar residual: 1,7 gr/l

Acidez total: 4,54 gr/l

PRODUCCIÓN EXCLUSIVA: 4.500 botellas, 100 magnum y 10 Jeroboam (3L)

CATA

VISTA:

Color púrpura intenso con mucha profundidad. Limpio y brillante.

AROMA:

Un vino seductor, con aromas de "mon chéri" (cacao y fruta roja en licor), torrefactos como especias y sutiles notas de tabaco que se unen a unas notas golosas de brioche y canela. Un vino que muestra toda su complejidad y, a su vez, equilibrio y sutileza.

GUSTO:

Nos encontramos frente a un vino para disfrutar, reúne sabores de kirch (cerezas en licor), mentoles, tostados dulces y mentoles que nos ofrecen una sensación en boca untuosa, pero fresca. Destaca su mineralidad y frescura, especialmente en la línea de la menta y el monte bajo; rescatando la zarzamora y frutas rojas ligeramente compotadas. Con el paso del tiempo, el vino acompaña tu comida hasta el plato más dulce, el postre. Donde recupera sus notas de cacao y ayuda a encontrar un maridaje perfecto.

Maridaje con cordero asado, carnes rojas asadas, carne de buey, foie.

CONSUMO RECOMENDADO

Tiempo estimado de consumo óptimo, 20 años.

Tº de servicio: 16°C. Recomendable decantar.