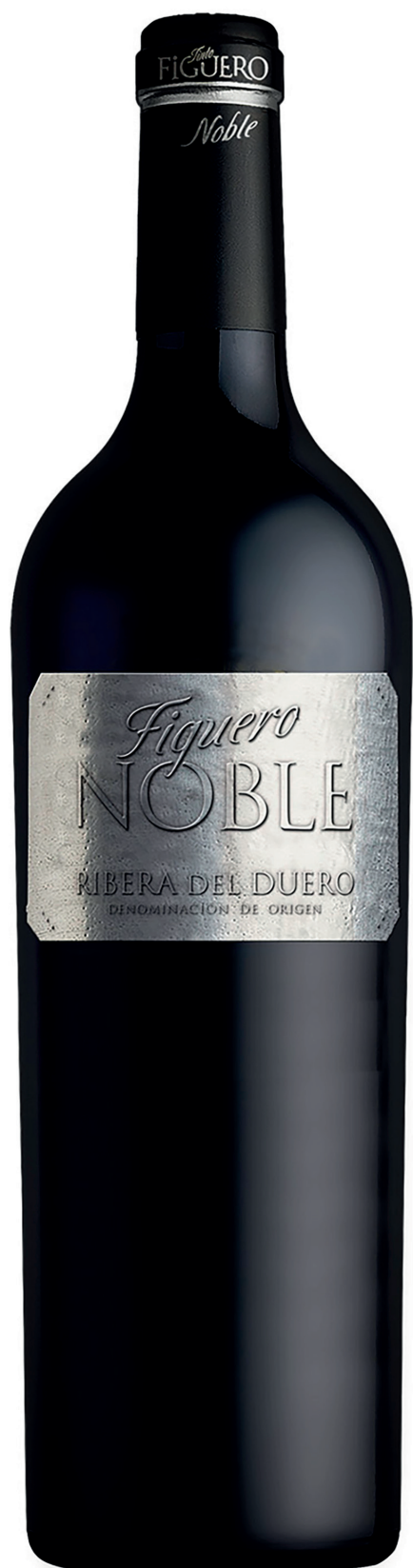


FIGUERO NOBLE

sabiduría



AÑADA 2015

La climatología de la añada 2015 se caracterizó por la sequía en los meses de agosto y septiembre por ello hubo una producción menor, pero de una extraordinaria calidad debido a las excepcionales condiciones lumínicas de la maduración. La cosecha se realizó en estos dos viñedos el 21 de septiembre, bastante temprana, que nos trajo equilibrio y mucha fruta.

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 tinas de roble francés de 2.000 litros.

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

Alcohol: 14,5%

Azúcar residual: 1,4 gr/l

PRODUCCIÓN EXCLUSIVA: 4.329 botellas y 150 magnum.

CATA

VISTA:

De color rojo cereza picota profundo con finos ribetes granate. El discurrir de una densa y gruesa lágrima vaticina su volumen.

AROMA:

Nariz muy intensa y compleja donde predomina la fruta negra madura (moras y arándanos), los toques especiados (canela, nuez moscada, regaliz y pimienta negra) junto a notas de torrefacto y toffee. Largo y persistente.

GUSTO:

Muy denso y potente con una gran estructura tánica y excelente acidez que hace que sea vivo, muy largo y con mucha finura.

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, 25 años.

Tº de servicio: 16°C. Recomendable decantar.