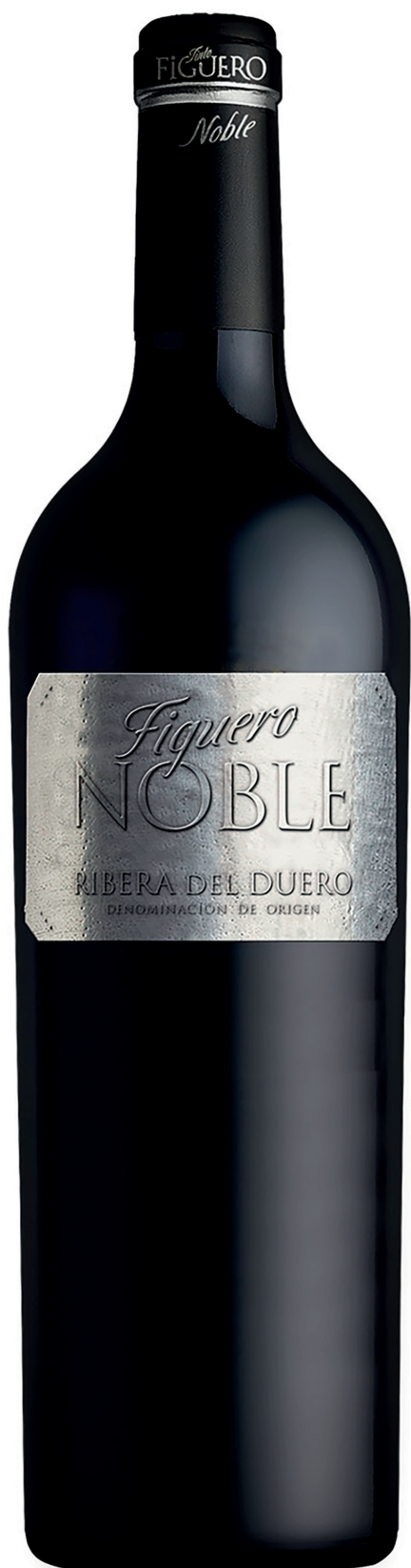


# FIGUERO NOBLE

*sabiduría*



## AÑADA 2017

La climatología de la añada 2017 se caracterizó por la helada profunda del 27 al 28 de abril y por la sequía con sólo 250 mm de lluvia a lo largo del ciclo vegetativo. El tamaño de las bayas ha sido pequeño y ello conlleva producciones muy bajas menores de 3.000 Kg/ha. La cosecha, ha sido la más temprana de la historia entre el 14 y el 19 de septiembre de excelente sanidad y con alta concentración, buena estructura tánica, baja acidez y mucha fruta negra.

Calificada como **Muy buena**.

## 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: 15%

Azúcar residual: 1,9 gr/l

## 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 intensa y muy compleja, donde predomina la fruta roja (frambuesa, grosella y ciruela) con muchos matices especiados (regaliz, pimienta negra y rosa, canela...), un toque floral delicado de pétalos de rosa, unas notas balsámicas, de anís y de hierba del monte y unos recuerdos de torrefactos.

### GUSTO:

Muy denso, potente, con una gran estructura tánica de carácter y una magnífica acidez. La intensidad, la persistencia de los aromas, su carnosidad y su gran equilibrio hacen de este Figuero Noble una experiencia inolvidable. Su gran potencia e intensidad se unen en una bella armonía junto a su elegancia y equilibrio.

*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.