

FIGUERO VIÑAS VIEJAS

elegancia



AÑADA 2018

Después de un invierno y un principio de primavera muy frío (hasta -12°C), finalmente la lluvia comenzó a hacer su aparición en la zona, y en abundantes cantidades, a finales del invierno y durante la primavera, prologándose con mas escasez pero regularidad hasta el final del mes de junio. El verano se caracterizo por temperaturas normales pero una vez más, se ha obrado el milagro en Ribera del Duero con temperaturas muy cálidas en septiembre y altas para lo habitual en octubre. Nos hemos encontrado con una maduración rápida y perfecta con bayas de buen tamaño y muy buenos rendimientos.

Calificada como **Muy buena**.

ELABORACIÓN

100% Tinto Fino - Paraje de Zaloña

Viñedo plantado entre 1942 y 1965

Parelas que componen el paraje: El Castillo, Zaloña, Sendino, San Cristóbal, El Sapillo, La Trinitaria, ubicadas en La Horra.

Vendimia manual en canastos de castaño (12 kg)

Encubado en depósito de gravedad (Sistema OVI)

15 meses en bodega de 225 y de 500L (100% francés)

Alcohol: 15,5%

Azúcar residual: 1,6 gr/l

CATA

VISTA:

Capa alta color picota intensa y profunda. Limpio y brillante con lágrimas densas.

AROMA:

Nariz muy intensa de fruta negra (mora) con muchos matices especiados que van de las pimientas (negra y rosa) pasando por la semilla de cilantro y terminando en una caja de puros, con toques de regaliz, y siempre acompañado por las notas balsámicas características de nuestro terruño de La Horra. Una nariz muy cautivadora.

GUSTO:

Boca densa con una estructura tánica aterciopelada y una magnífica acidez que acompaña a todo lo largo del trago. El equilibrio perfecto y la intensa persistencia de los aromas (mora y especias) hacen de este vino un gran Seductor.

Maridaje con carnes rojas a la parrilla, lechazo asado, cerdo asado, quesos de cabra, platos especiados, postres con chocolate.

CONSUMO RECOMENDADO

Tiempo estimado de consumo óptimo, 12 años.

Tº de servicio: 14°C - 16°C. Recomendable decantar.