

FIGUERO VIÑAS VIEJAS

elegancia



AÑADA 2019

La climatología de la añada 2019 es la tradicional de carácter seco sin síntomas de stress 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 - Paraje de Zaloña

Viñedo plantado entre 1942 y 1965

Parelas que componen el paraje: El Castillo, Zaloña, Sendino, San Cristobal 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 barrica de 225 y de 500L (100% francés)

Alcohol: 14,5%

Azúcar residual: 1,5 gr/l

CATA

VISTA:

Capa alta color picota, intenso y profundo. Limpio y brillante con lágrimas densas.

AROMA:

Nariz intensa, compleja y muy delicada. La amplia gama de fruta roja fresca (frambuesa, grosella, fresa del bosque...) es sutilmente resaltada por notas de pimienta rosa y de regaliz, y enriquecidas de notas florales (vi oleta). Al final aparecen los toques de la crianza en barrica de madera fina y al go de toffee.

GUSTO:

La boca, amplia y con una estructura tánica aterciopelada, nos sorprende igualmente por su finura y su delicadeza. Siguen todas las impresiones olfativas que se ven acompañadas por una acidez muy fina, reforzando la sensación de un vino a la personalidad delicada y sutil.

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.