

ASOMO

FIGUERO



AÑADA 2022

Estamos ante una añada marcada por las escasas precipitaciones y las altas temperaturas registradas a lo largo del ciclo vegetativo del viñedo. Con una excepcional sanidad de los viñedos, pero con una maduración muy heterogénea en las parcelas. Ha sido la vendimia más temprana, comenzamos el 7 de septiembre con la viña vieja y terminamos el 26 de septiembre. Los vinos de esta añada serán estructurados y complejos desde el punto de vista aromático y, en nuestro caso, gracias a la vendimia tan temprana con buen frescor y carga frutal.

Calificada como **Muy buena**

ELABORACIÓN

100% Tempranillo - La Horra.
Viñedo plantado después de 1995.
Vendimia manual con canastos de castaño de 12 kg.
Encubado en depósito de gravedad (Sistema OVI).
6 meses en barricas nuevas y de un vino (100% roble francés).
Alcohol: 14% vol.
Azúcar residual: 1,6 gr/l
Acidez total: 4,77 gr/l

CATA

VISTA:

Rojo cereza vivo y brillante.

AROMA:

Un vino dinámico y fresco, marcado por la fruta roja (cereza y fresón), con recuerdos de mora y zarzamora. Un sutil toque de especias como clavo o nuez moscada que completan una sensación aromática espléndida.

GUSTO:

En boca sorprende su estructura aterciopelada, donde muestra todo su carácter frutal. Aparece un ligero perfil mineral que ayuda a salivar y junto con la pimienta es ideal para acompañar a cualquier plato. Un vino armonioso para disfrutar.

Maridaje con barbacoa, tapas, pastas y arroces, pollo asado y quesos.

CONSUMO RECOMENDADO

Tiempo estimado de consumo óptimo, 4 años.
Tº de servicio: 14°C - 16°C. Recomendable decantar.