

FIGUERO

MILAGROS



AÑADA 2020

Se ha caracterizado por temperaturas ligeramente más cálidas de lo habitual y un régimen de lluvia superior a la media, especialmente en los meses de invierno. El ciclo vegetativo se ha desarrollado sin accidentes meteorológicos y con una gran sanidad vegetal. La vendimia la realizamos entre el 17 de septiembre y el 1 de octubre. Los vinos de esta añada van a tener una carga frutal intensa, un tanino medio dulce u un alcohol moderado. Serán vinos frescos y poco pesados.

Calificada como **Excelente**

ELABORACIÓN

100% Tinto fino - Paraje del Camino de los Frailes.

Viñedo plantado entre 1940 y 1956.

Parcelas que componen el paraje: El Ejido, Camino de los Frailes, Santa Cruz, Llano de la Mina y Valera, que se encuentran en el límite entre La Horra.

Vendimia manual con canastos de castaño de 12 kg.

Encubado en depósito de gravedad (Sistema OVI).

15 meses en barricas nuevas de 500 litros (100% roble francés).

Alcohol: 14%

Azúcar residual: 1,6 gr/l

Acidez total: 4,33 gr/l

CATA

VISTA:

Rojo picota con ribetes frambuesa. Brillante y profundo.

AROMA:

Desde el primer instante Milagros muestra su carácter frutal, marcado por la fresa crujiente, fresca y silvestre. Es un vino fino, pero con potencia, presenta un carácter floral (flores azules y violeta) y mineral, que convive a la perfección con una pimienta blanca muy sutil al final. A lo largo de una conversación sigue sorprendiendo por su frescura y delicadeza.

GUSTO:

Con una entrada mineral, el vino recorre la boca dándonos la oportunidad de disfrutar de notas frutales (mora y cereza) y balsámicas. Envoltivo y equilibrado, se muestra en todo su esplendor desde el primer momento.

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, 20 años.

Tº de servicio: 16°C. Recomendable decantar.