

ASOMO

FIGUERO



AÑADA 2024

Nos encontramos frente a una añada que se caracterizó por un clima desafiante, con heladas, granizo y abundantes lluvias que resultaron en una cosecha con vinos tintos de gran frescura, elegancia y complejidad. A pesar de tener una menor producción, la calidad de la uva fue alta, dando como resultado vinos con una notable componente atlántica, buena acidez y un largo recorrido en crianza.

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).
7 meses en barricas de un vino (100% roble francés).
Alcohol: 14% vol.
Azúcar residual: 2 gr/l
Acidez total: 4,39 gr/l

CATA

VISTA:

Rojo cereza vivo y brillante.

AROMA:

Un vino vibrante, con un gran carácter frutal, marcado por la fruta roja (fresa, frambuesa, cereza) y sutiles toques de zarzamora, que refuerzan su perfil balsámico. A estos aromas golosos le acompañan especias como vainilla o clavo. Un vino que ofrece una primera impresión fresca y versátil.

GUSTO:

En boca le acompaña una sensación crujiente y equilibrada. Muestra su claro carácter frutal, sin perder estructura y elegancia. La fruta roja se integra muy bien gracias a un tanino dulce y suave. Un paso por boca agradable, fino y armonioso.

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.