ASOMO

FIGUERO



AÑADA 2025

Nos encontramos frente a una añada que se caracterizó por un clima adverso, con heladas, granizo, frío en julio y abundantes lluvias en primavera que gracias al buen hacer en viñedo resultó en una cosecha escasa, pero de excepcional calidad con un final de ciclo que permitió una maduración lenta, equilibrada y completa. Ha sido una vendimia temprana, comenzamos el 8 de septiembre con la viña vieja y terminamos el 19 de septiembre. A pesar de las adversidades y de ser calificada como una vendimia cálida, los vinos tintos ofrecerán taninos pulidos y sedosos, con un equilibrio preciso entre grado alcohólico y acidez. El elevado punto de color, favorecido por el pequeño tamaño de la baya, augura tintos con gran capacidad de envejecimiento y un perfil combinando elegancia, frescura y profundidad.

Calificada cómo *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: 4,90 gr/l

CATA

VISTA:

Rojo cereza vivo y brillante.

AROMA:
Una nariz fresca y expresiva, dominada por los aromas de fruta roja, con recuerdos de fresón y frambuesa. Las notas especiadas de canela y clavo aportan profundidad y carácter, mientras que, con la aireación, aparecen delicados matices de flores azules y zarzamora.
Un conjunto aromático sugerente, que invita a descubrirlo poco a poco.

GUSTO:
Fresco, frutal y con personalidad. Asomo ofrece un paso por boca ágil y agradable, donde la fruta roja y un delicado toque mineral marcan el recorrido. Su carácter elegante se prolonga en un final persistente, con recuerdos de zarzamora y un sutil matiz de clavo.
Un vino equilibrado y versátil, perfecto para acompañar un aperitivo y disfrutar sin prisas. Cada sorbo invita al siguiente.

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

CONSUMO RECOMENDADO

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