

## MILAGROS DE FIGUERO 2015

### CONSUMO RECOMENDADO

**Tiempo estimado** de consumo óptimo, 20 años  
**Tª.** de servicio 16º.C, recomendable decantar

### CATA

#### Vista

Rojo picota intenso, profundo y brillante.

#### Aromas

Nariz amplia con mucha fruta tipo grosella, regaliz y arándanos, con buena complejidad de especias como nuez moscada, pimienta negra y notas balsámicas.

#### Gusto

Boca amplia y potente con una gran estructura tánica que le aporta un gran potencial de guarda. Una acidez sutil, un equilibrio perfecto, la persistencia aromática, con más toques torrefactos, confieren a este vino un final infinito

**Maridaje** con cordero asado, carnes rojas asadas, carne de buey, foie.

### ELABORACIÓN

**Viñedo** propio de la variedad *tempranillo*, edad superior a 60 años, en La Horra y de las parcelas: Sendino, Sapillo y Camino de los Frailes. 1 Kg/cepa.

**Vendimia** manual realizada en canastos de castaño de 12 kilos de capacidad, selección en la viña, transporte minucioso e inmediato a la bodega

**Encubado** a depósito por gravedad, sistema OVI, después de despallado

**Maceración pelicular** en frío 2 días a 12º.C

**Fermentación alcohólica** espontánea con control de temperatura a 29º.C

**2 Remontados** diarios y 1 "délestage" al final de la fermentación

**Maceración posterior** a la fermentación 18 días

**Fermentación maloláctica** en noviembre en barricas de 500 L.

**Crianza** de 16 meses en bodega nueva de roble francés de 500 L.

**Clarificación** con clara de huevo

**Embotellado** y crianza en la misma durante 12 meses antes de salir de la bodega.

**Producción** exclusiva de 5.844 botellas y 150 Magnum.

**Alcohol (%v/v):** 14,5 %

**Azúcar residual:** 1,2 g/l.

### COSECHA 2015

La climatología de la añada 2015 se caracterizó por la sequía en los meses de agosto y septiembre por ello hubo una producción menor, pero de una extraordinaria calidad debido a las excepcionales condiciones lumínicas de la maduración. La cosecha, bastante temprana entre el 21 de septiembre y el 3 de octubre nos trajo equilibrio y mucha fruta.

La campaña 2015 fue calificada por el Consejo Regulador como: **Excelente**.



**NC-MI-15-01**

tintofiguero.com

Viñedos y Bodegas García Figuero, S.L.