

## FIGUERO NOBLE 2010

### CONSUMO RECOMENDADO

**Tiempo estimado** de consumo óptimo, 20 años  
**Tª. de servicio** 16º.C, recomendable decantar  
Edición Limitada a 3.784 botellas y magnums

### CATA

**Vista:** De agudo color rojo cereza picota con elegantes ribetes cereza. La auténtica variedad tempranillo se expresa en una intensa y tupida capa. El discurrir de una densa y gruesa lágrima vaticina su volumen.

**Aromas:** Intensidad elevada a copa quieta. Tras agitación el vino se expresa tal y como es, noble y con un torrente de aromas que tocan distintas series aromáticas, desde fruta muy madura (ciruela negra, zarzamora), pasando por minerales y regaliz para desembocar en un sinfín de aromas propios de la crianza como especias (nuez moscada), eucalipto, chocolate, toffee, todo en perfecta armonía.

**Gusto:** Explosión de sensaciones desde el principio. Carnosidad y potencia. Está estructurado gracias a taninos maduros y elegantes que le dan un excepcional cuerpo. Muy bien equilibrado y vivo en boca con armonía entre la fruta y la madera. Es un vino largo con un final sedoso y noble que incita a seguir bebiendo.

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

### ELABORACIÓN

**Viñedos** propios de la variedad *tempranillo*, de edad superior a los 70.

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

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

**Fermentación alcohólica** a 29º.C Remontados manuales y dèlestage  
Maceración posterior a la fermentación 20 días

**Fermentación maloláctica** en noviembre-diciembre

**Crianza** 21 meses en barricas nuevas de roble francés grano muy fino.

**Clarificación** con clara de huevo

**Embotellado** y crianza en la misma durante más de un año

**Producción** exclusiva de 3.500 botellas.

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

**Azúcar residual:** 2,0 g/l.

### COSECHA 2010

La campaña 2010 fue calificada por el Consejo Regulador con su máxima nota: Excelente. La producción ha sido baja y la maduración del fruto ideal debido a las admirables condiciones de iluminación y temperatura registradas durante el verano junto al buen aporte de las reservas hídricas presentes en los suelos. Estas condiciones tan especiales nos ofrecen vinos con taninos dulces, elevado color y con una agradable persistencia. Ha sido calificada como EXCELENTE.

**NC-NB-10-01**

