

Tinto FIGUERO



MILAGROS Ribera del Duero



Cépages: Tempranillo

Sol: argilo-sableux

Vinification: Après avoir été récolté à la main et en cours de sélection en grappes dans les vignobles, les raisins sont égrappés et passent dans des cuves contrôlées par gravité de 7500 L, avec deux à quatre jours macération pelliculaire à froid avant fermentation. 2 mois supplémentaires de maturation suivent, avec fermentation malolactique se déroulant en barriques. Le vin est vieilli pendant seize mois en chêne français neuf Fûts de 500 L. Il passe ensuite une année supplémentaire vieillissement en bouteille avant de quitter la cave

Dégustation

Oeil: Couleur rouge cerise intense avec des pattes denses

Nez: Complexe arômes de fruits rouges confits (groseille et myrtille), avec des notes de muscade, de cacao noir pur, et poivre noir.

Bouche: Tanins élégants. Dans l'arrière-goût, le chêne fin fait une réapparition. Longue finition en la bouche. Excellente «personnalité» provenant du terroir.

Accompagne parfaitement de nombreux plats : steak, la venaison et d'autres plats copieux tels que les ragoûts et les rôtis et les fromages à pâte dure aussi.

AVB 14.5%

Grape variety: Tempranillo

Soil: sandy clay

Vinification: After being harvested by hand and being selected in bunches in the vineyards, the grapes are destemmed and pass through gravity-controlled tanks of 7,500 L, with two to four days cold skin maceration before fermentation. 2 additional months of maturation follow, with malolactic fermentation taking place in barrels. The wine is aged for sixteen months in new French oak 500 L barrels. Then it spends an additional year ageing in bottle before leaving the cellar.

Tasting

Eye: Intense cherry red colour

Nose: Complex aromas of candied red fruits (redcurrant and blueberry), with notes of nutmeg, pure dark cocoa, and black pepper.

Palate: Elegant tannins. In the aftertaste, fine oak makes a reappearance. Long finish in the mouth. Excellent "personality" from the Terroir.

Perfectly accompanies many dishes: steak, venison and other hearty dishes such as stews and roasts and hard cheeses too.

AVB 14.5%