



Finca Rio Negro – 992 | IGP Vino de la Tierra de Castilla | 5+1 Promoprijs Espagne (CASTILLA LA MANCHA) – 2023

Domaine

Finca Rio Negro

C'est à la fin des années 1990 que la famille Fuentes a décidé de reprendre le domaine. Sa superficie est d'au moins 600 ha, dont 42 ha à 1 000 mètres d'altitude.

Le domaine technique est géré par l'œnologue et chercheur Juan Mariano Cabellos, responsable du projet depuis le début. Cette ferme est située à Cogolludo, province de Guadalajara, dans les contreforts de la Sierra de Ayllón.

Vinification

La fermentation alcoolique dure 12 à 15 jours à une température de 22° C, après quoi la fermentation malolactique a lieu. Le vin mûrit d'abord pendant 2 mois dans de grands réservoirs, puis 7 mois dans des fûts de bois français Allier (50%) et américains (50%), moyennement grillés.

Informations spécifiques

Gilbert & Gaillard : gouden medaille

Dégustation

Ce vin a une couleur rouge cerise profonde. Le nez dégage un arôme intense, saisissant et complexe de fruits rouges, de cassis et de violette, ainsi que les caractéristiques du chêne français et américain. C'est un vin mi-corsé, puissant, doté d'un bon équilibre alcool-acidité et d'une longue finale.

Mets adaptées

Tapas | Viande - grillée | Viande - blanche, grillée

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Tempranillo (85%), Merlot (8%), Syrah (4%), Cabernet Sauvignon (3%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 3-5"

Servir à: 16-17°C

Profil de goût: Souple et juteux

