Wijnfiche

Finca Rio Negro - 992 | Vino de Pago Rio Negro | BIO Spanje (CASTILLA LA MANCHA) — 2024

Domein

Finca Rio Negro

Het is aan het eind van de jaren 1990 dat de Fuentes familie besloot het domein over te nemen. Het heeft een oppervlakte van maar liefst 600 ha, waarvan 42 ha gelegen zijn op een hoogte van 1000 meter. Het technische gebied wordt beheerd door de Oenoloog en onderzoeker Juan Mariano Cabellos, vanaf het begin verantwoordelijk het project. Deze boerderij is gelegen in Cogolludo, provincie Guadalajara, in de uitlopers van de Sierra de Ayllón.

Vinificatie

De wijngaarden liggen op een hoogte van 992 meter. Dit draagt bij, op een positieve manier, aan de extreme omstandigheden waarin de druiven rijpen. Hoogte geeft frisheid en warmte en droogte zorgen voor optimale rijpheid.
De alcoholische fermentatie duurt 12 tot 15 dagen aan een temperatuur van 22°, waarna de malolactische fermentatie plaats vindt. De wijn rijpt eerst 2 maanden in grote tanks en dan nog 7 maanden op zowel Franse Allier-vaten (50%) als Amerikaanse (50%) houten vaten, beiden medium getoast.

Jaar specifieke information

Gilbert & Gaillard : gouden medaille

Smaak

Deze wijn heeft een diepe, kersenrode kleur. De neus heeft een intens, opvallend en complex aroma van rood fruit, zwarte bessen en violet, samen met de karakteristieken van zowel Franse als Amerikaanse eik. Het is een medium-bodied wijn, krachtig maar gebalanceerd, mooie fraicheur en een lange finale.

Gerechten

Tapas | Vlees - gegrild | Vlees - wit, gegrild

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 3-5
Serveertemperatuur: 16-17 °C
Smaakprofiel: Soepel sappig

