

## **Finca Rio Negro – Selección | IGP Vino de la Tierra de Castilla Espagne (CASTILLA LA MANCHA) – 2018**

### **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**

Tous les raisins proviennent de leurs propres vignobles et l'ensemble du processus de vinification, jusqu'à la mise en bouteille, est réalisé au domaine. La maturation dure 12 mois, dont 60% en barriques françaises et 40% en barriques américaines.

### **Informations spécifiques**

Jamessuckling.com: 92/100 Gilbert & Gaillard : 91/100

### **Dégustation**

Intensité élevée, qui met en valeur les arômes de fruits frais, de mûres et de framboises, très bien intégrés avec des notes fumées de poivre et de cacao qui apportent une grande complexité. L'entrée est vibrante, intense et pleine de saveur, avec un grand équilibre et de l'élégance dans ses tannins. Il transmet une fraîcheur qui garantit une grande évolution dans les années à venir.

### **Mets adaptées**

Cassoulet | Viande - grillée | Viande | Lard fumé | Gigot d'agneau

## **Caractéristiques**

Type: Vin rouge

Cépage: Tempranillo (65%), Cabernet Sauvignon (15%), Syrah (12%), Merlot (8%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexé, structuré et tannins puissants

