

**Finca Rio Negro – Selección | IGP Vino  
de la Tierra de Castilla  
Espagne (CASTILLA LA MANCHA) –  
2021, 2018/21**

**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**

Alle druiven komen van hun eigen wijngaarden en het hele vinificatieproces tot en met het bottelen wordt uitgevoerd op het domein. De rijping duurt 12 maanden, waarvan 60% in Franse vaten en 40% in Amerikaanse vaten.

**Informations spécifiques**

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

**Dégustation**

Ce vin a une belle couleur rouge foncée de cerises. Au nez, on retrouve un arôme intense et complexe de fruits mûrs et de chêne. La palette est puissante, fraîche, élégante et superbement équilibrée. Le vin a une longue finale avec un bel équilibre entre acidité et alcool.

**Mets adaptées**

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

## Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 5-7"

Servir à: 16-18°

Profil de goût: Complexé et généreux

