

**Finca Rio Negro – 992 | IGP Vino de la  
Tierra de Castilla  
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

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

