Wijnfiche

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

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

Les vignobles sont situés à une altitude de 992 mètres. Cette altitude contribue positivement aux conditions extrêmes dans lesquelles les raisins mûrissent. L'altitude apporte de la fraîcheur, tandis que la chaleur et la sécheresse favorisent une maturité optimale des raisins.
La fermentation alcoolique dure de 12 à 15 jours à une température de 22 °C, suivie de la fermentation malolactique. Le vin est d'abord élevé pendant deux mois en grandes cuves, puis durant sept mois supplémentaires en fûts de chêne de l'Allier français (50 %) et en fûts de chêne américain (50 %), tous deux à chauffe moyenne.

Informations spécifiques

Gilbert & Gaillard : gouden medaille

Dégustation

Ce vin présente une robe profonde rouge cerise. Le nez est intense, expressif et complexe, avec des arômes de fruits rouges, de cassis et de violette, complétés par les caractéristiques apportées par les fûts de chêne français et américain. En bouche, c'est un vin de corps moyen, à la fois puissant et équilibré, doté d'une belle fraîcheur et d'une longue finale.

Mets adaptées

Tapas | Viande - grillée | Viande - blanche, grillée

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 3-5
Servir à: 16-17 °C
Profil de goût: Souple et juteux

