Wijnfiche

Finca Rio Negro - FRN 5º Ano | IGP Vino de la Tierra de Castilla Tempranillo - Cabernet Sauvignon Espagne (CASTILLA LA MANCHA) — 2017

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

FRN 5th Year est considéré comme le vin "de prix" de Finca Río Negro - un vin de garde qui nécessite une préparation longue et soignée d'au moins 5 ans et qui est conçu pour continuer à se bonifier en bouteille pendant de nombreuses années. Ce vin est élaboré exclusivement à partir de raisins provenant des meilleures parcelles de Tempranillo et de Cabernet Sauvignon de notre vignoble, des variétés qui, de par leur nature même, produisent des vins dotés d'une extraordinaire capacité de vieillissement. Fermentation alcoolique et malolactique en barriques de chêne français de 5 000 litres. Élevage : 20 mois en barriques neuves - chêne français (85 %) et chêne américain (15 %). Traduit avec www.DeepL.com/Translator (version gratuite)

Dégustation

Un vin extraordinairement complexe, équilibré et élégant. Le nez est opulent, complexe et intense, avec une prédominance de fruits noirs, bien couplés à des notes de bois neuf, à la fois épicées et balsamiques. La bouche est puissante, charnue et très persistante, mais en même temps équilibrée et très polie, avec des tanins soyeux et une longue finale.

Mets adaptées

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

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Tempranillo (70%), Cabernet Sauvignon (30%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe et généreux