



Club de Vinos

El Corte Inglés

Finca Río Negro 2021



BODEGA

Finca Río Negro

TIPO

Vino tinto

ZONA

Vino de la Tierra de Castilla

VARIEDAD DE UVA

50% Tempranillo, 20% syrah, 15% cabernet Sauvignon, 10% merlot, 5% tinto fragoso.

GRADO ALCOHÓLICO

14,5% Vol.

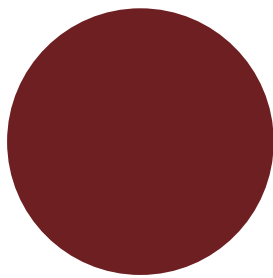
TEMPERATURA DE CONSUMO

14-16°C

FECHA TOPE DE CONSUMO

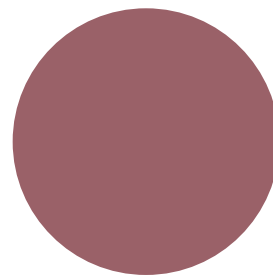
Hasta 2030

Identidad vinícola



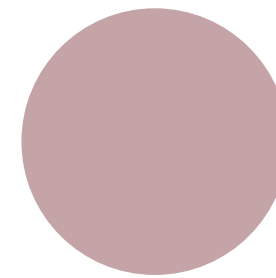
Viñedo

Las 44 hectáreas de viñedo propio se dividen en 36 parcelas de tempranillo, tinto fragoso, syrah, cabernet sauvignon, merlot y gewürztraminer, con un rendimiento medio de 5.000 kgs por hectárea, 1,5 kg por cepa. La vendimia y selección de la uva es de forma manual. Están certificados como viñedo y bodega ecológica por la Unión Europea y una parte importante de la energía que emplean es solar. Suelos franco-arcillosos, canto rodado, pH ácido y pobre en nutrientes. Viñedo en espaldera, Cordon Royat simple.



Vinificación y crianza

Viñedo propio plantado entre 1999 y 2005, vendimiados y seleccionados a mano en cajas de 18 kg. Rendimientos por Ha. < 5.000 kg. Maceración 15 días. Realización de fermentación maloláctica. Crianza de 12 meses en barrica de roble francés. Producción de 58.016 botellas



Región de elaboración

Su terruño se caracteriza por la extrema diferencia entre las temperaturas diurnas y nocturnas, el viento y la escasa insolación, pero con potentes rayos UVA. El clima es continental, siendo la media anual de las temperaturas de 12°C y de 570 mm la de las precipitaciones. El suelo, denominado “raña”, es el resultado del transporte de materiales arrastrados por aguas sin encauzar que se depositaron a los pies de nuestra sierra cuarcítica, el Sistema Central. Se trata de los suelos más antiguos de Europa. Muy pobre agrícolamente. En superficie de textura franco arcillosa con grava y ocasionalmente muy pedregoso con canto rodado, constitución y equilibrio ácido. El subsuelo es de naturaleza caliza.



Nota de cata

Color limpio y brillante, rojo cereza con ribetes violáceos, con alta intensidad de color. Fase olfativa Aroma intenso, profundo y complejo con predominio de frutas de tipo zarzamora, bien engarzadas con las notas de roble francés. Recuerdos minerales y balsámicos.



Maridaje

Embutidos, carnes rojas, de ibérico y de caza. Platos con setas y guisos de legumbres.



Comentario del experto

Fernando Fuentes – Director General y segunda generación

Se trata de un vino muy versátil, potente a la par que elegante. Es un vino que tiene estructura para aguantar una carne roja, pero cremoso hasta para bebérselo sin necesidad de acompañarlo de comida. A su vez es apto para todo tipo de público, quien esté iniciándose en el mundo del vino lo encontrará fresco, frutal y fácil de beber y quien tenga un mayor conocimiento lo encontrará a su vez complejo, corpulento y largo.