



Club de Vinos

El Corte Inglés

Finca Río Negro 5º año 2020



BODEGA
Finca Río Negro

TIPO
Vino tinto

ZONA
Vino de la Tierra de Castilla

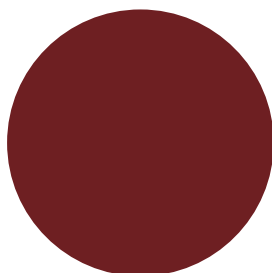
VARIEDAD DE UVA
70% Tempranillo y 30% cabernet sauvignon

GRADO ALCOHÓLICO
14,5% Vol.

TEMPERATURA DE CONSUMO
16-18°C

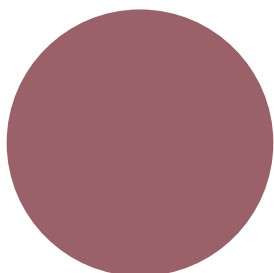
FECHA TOPE DE CONSUMO
Hasta 2034

Identidad vinícola



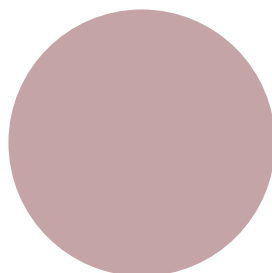
Viñedo

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 kg por hectárea, 1,5 kg por cepa. La vendimia y selección de la uva es de forma manual. Estan 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

Selección de las mejores parcelas de tempranillo y Cabernet Sauvignon de su viñedo con rendimiento de 4.200 kg por hectárea. Vendimia y selección manual en cajas de 18 kg. Fermentación alcohólica y maloláctica en tino de madera de roble francés. Maceración 16 días. Crianza de 16 meses en barricas nuevas y de segundo uso, de roble francés. Producción de 18.721 botellas



Región de elaboración

El 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 su 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 picota con ribetes violáceos, con alta intensidad de color. Fase olfativa Aroma muy intenso, elegante y complejo con predominio de frutas negras maduras, bien ensambladas con las notas de madera nueva, especiado y balsámico. Fase gustativa Mucho cuerpo, robusto, carnoso, equilibrado y con un largo postgusto.



Maridaje

Cordero o cochinillo asado, chuletón o buey madurado, caza, guisos de cuchara contundentes, platos con trufa o simplemente para tomarlo sin comida.



Comentario del experto

Ramón Esteve – Enólogo

Este vino es la máxima expresión de nuestro terruño, es muy complejo, huele a la propia finca, a las hierbas aromáticas de nuestro bosque. Es un vino por el que parece que no pasa el tiempo, tiene un gran potencial de guarda. Un vino para las grandes ocasiones.