



Club de Vinos

El Corte Inglés

Finca Río Negro Cerro del Lobo 2022



BODEGA

Finca Río Negro

TIPO

Vino Tinto

ZONA

Vino de la Tierra de Castilla

VARIEDAD DE UVA

100% Syrah

GRADO ALCOHÓLICO

15% vol.

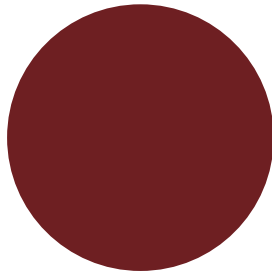
TEMPERATURA DE CONSUMO

14-16°C

FECHA TOPE DE CONSUMO

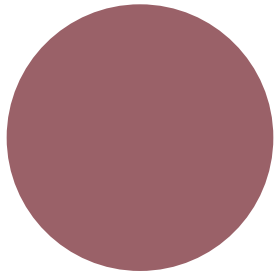
Hasta 2032

Identidad vinícola



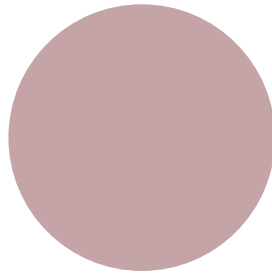
Viñedo

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

Se trata de un vino procedente de una única parcela llamada “Cerro del lobo”, con rendimientos por debajo de los 5.000 kg por hectárea, vendimiada y seleccionada a mano en cajas de 18 kg. Maceración 14 días y realización de fermentación maloláctica parcialmente en barrica. Crianza de 12 meses en barrica de roble francés Allier, de primer y segundo año de 500 litros. Producción de 16.781 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 Rojo cereza con ribetes violáceos, con alta intensidad de color. Fase olfativa Aroma intenso, profundo y complejo, violetas y fruta negra, moras, grosellas, balsámicos, aceitunas negras, especias, vainilla, tabaco y tostados. Fase gustativa Cuerpo medio-alto, fresco, sabroso, persistente y cremoso.



Maridaje

Carne de caza, guisos como carrilleras o rablo de toro, boletus, foie a la plancha o rodaballo al horno.



Comentario del experto

Javier Ausás – Director Técnico de Finca Río Negro

Cerro del Lobo es nuestro Syrah de altura, esta altura nos va a portar frescura y los suelos pedregosos potencia. Esto nos va a dar como resultado un vino de perfil continental, en lugar del corte mediterráneo que suele tener esta variedad en otras zonas de la península ibérica.