



Finca Río Negro Gewürztraminer 2024



 91 Suckling

BODEGA
Finca Río Negro

TIPO
Vino blanco

ZONA
Vino de la Tierra de Castilla

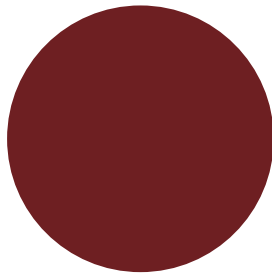
VARIEDAD DE UVA
100% Gewürztraminer

GRADO **ALCOHÓLICO**
13,5% Vol.

TEMPERATURA DE CONSUMO
7-9°C

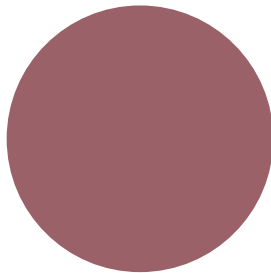
FECHA TOPE DE CONSUMO
Hasta 2029

Identidad vinícola



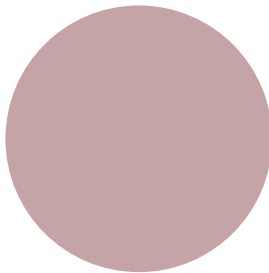
Viñedo

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. 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

Vendimia nocturna. Vino seco elaborado a partir de maceración pelicular en frío durante 6 horas del 50% de las uvas y posterior descube de la fracción de mosto yema. Fermentación a 15-16°C. Crianza sobre lías durante 4 meses en depósito de acero inox. Producción de 26.618 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, amarillo pajizo, con reflejos verdosos. Fase olfativa Alta intensidad aromática, exuberante, muy complejo. Notas florales muy acentuadas, rosas unidas a diversas notas frutales, manzana verde, cítricos y fruta tropical, con fondo especiado.



Maridaje

Quesos de pasta blanda, foie, comida asiática, salmón ahumado y pescados grasos, ostras y otros mariscos, risotto de setas, pasta carbonara, arroces caldosos de pescado, arroces secos de carne.



Comentario del experto

Víctor Fuentes – Director Comercial y segunda generación

Se trata del vino que más sorprende de la bodega, es una Gewürztraminer muy gastronómica, con el que fácilmente puedes acompañar toda una comida. Debido al fantástico contraste entre la nariz y la boca, no empalaga, es un vino serio.