

## **Finca Rio Negro – Seleccion | IGP Vino de la Tierra de Castilla SPANJE (CASTILLA LA MANCHA) – 2018**

### **Domein**

#### **Finca Rio Negro**

Het is aan het eind van de jaren 1990 dat de Fuentes familie besloot het domein over te nemen. Het heeft een oppervlakte van maar liefst 600 ha, waarvan 42 ha gelegen zijn op een hoogte van 1000 meter. Het technische gebied wordt beheerd door de Oenoloog en onderzoeker Juan Mariano Cabellos, vanaf het begin verantwoordelijk het project. Deze boerderij is gelegen in Cogolludo, provincie Guadalajara, in de uitlopers van de Sierra de Ayllón.

### **Vinificatie**

Alle druiven komen van hun eigen wijngaarden en het hele vinificatieproces tot en met het bottelen wordt uitgevoerd op het domein. De rijping duurt 12 maanden, waarvan 60% in Franse vaten en 40% in Amerikaanse vaten.

### **Smaak**

Intens geurende wijn waarbij de aroma's van vers fruit, bramen en frambozen benadrukt worden. Tegelijk zijn deze fruitsmaken goed geïntegreerd met de secundaire en tertiaire aroma's zoals peper, cacao en een gerookte toets. Levendige in aanzet, vol in smaak en evenwichtig in afdronk, zal deze wijn menig liefhebber bekoren. Dankzij de frisheid in de wijn is een mooie evolutie op fles gegarandeerd.

### **Gerechten**

Stoofpotje | Vlees - gegrild | Vlees | Spek - gerookt | Lamsbout

## Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Tempranillo (65%), Cabernet Sauvignon (15%), Syrah (12%), Merlot (8%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

