



FINCA RÍO NEGRO
Vinos de altura

Nota de cata

Finca Río Negro 2015



Características de la añada

Año seco y caluroso desde la primavera y en el verano, con temperaturas altas, pero con un alto contraste térmico noche-día.

Durante el mes de septiembre las temperaturas se moderaron después de la primera semana siendo más apacibles y alcanzando valores normales en la época provocando una buena y pausada maduración y llevando la vendimia de las uvas tintas a periodos habituales, del 5 al 21 de Octubre.

Pluviometría: 550 mm.

Características de los viñedos

22 hectáreas de viñedo propio en espaldera, Cordón Royat simple.

Edades del viñedo entre 1999 y 2005.

Rendimientos por Ha. < 5.000 kgs.

Vendimia manual en cajas de 50 litros, aproximadamente 18 kgs.

Suelos con roca madre caliza, primera capa franco-arcillosa, canto rodado, pH ácido y pobre en nutrientes.

Elaboración

Maceración prefermentativa en frío y posterior maceración 15 días; T^a fermentación 23°C. Realización de FML.

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés allier (60%) y americana (40%), tostado medio en ambos.

14,2 % Vol. | pH/acidez: 3,52/5,4 g/L ác. Tartárico Azúcar residual <2 grs

Producción 104.000 botellas

I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla

Varietales

Tempranillo 65 %

Cabernet Sauvignon 15%

Syrah 12%

Merlot 8%

Notas 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 propias de los distintos tipos de roble. Recuerdos minerales y balsámicos.

Fase gustativa Potente a la par que elegante, con cuerpo, fresco, muy persistente.