



FINCA RÍO NEGRO

Vinos de altura





FINCA RÍO NEGRO
Vinos de altura

Historia

En 1998, la Familia Fuentes decidimos crear las Bodegas Finca Río Negro, recuperando la famosa, pero extinta tradición vitivinícola de la zona desde que la filoxera llegara a la región en torno a 1920.



Palacio de Cogolludo

Nuestra finca está localizada en el pueblo de Cogolludo, en las estribaciones del Parque Natural Sierra Norte de Guadalajara.



FINCA RÍO NEGRO
Vinos de altura

Situación

La elevada altitud de 1.000 metros, hace que seamos uno de los viñedos más altos desde nuestra latitud hasta el norte de Europa. Esto, sumado a la distancia de 60 kms al viñedo más próximo, nos hacen poseer un "terroir" único y particular.



Nuestro terruño se caracteriza por la extrema diferencia entre las temperaturas diurnas y nocturnas, el viento, la escasa insolación pero con potentes rayos UVA y la complejidad de sus suelos. Nuestro clima se considera Mediterráneo húmedo, siendo la media anual de las temperaturas de 12° C y de 560 mm la de las precipitaciones.





FINCA RÍO NEGRO
Vinos de altura

Situación





FINCA RÍO NEGRO
Vinos de altura

Viñedos

Las 42 hectáreas de viñedo propio se dividen en 30 parcelas, en un importante trabajo de zonificación.

Las variedades cultivadas son Tempranillo, tinto fragoso, Syrah, Cabernet Sauv, Merlot y Gewürztraminer.

Rendimiento por Ha está entre los 4.000 y los 6.000 kgs, lo que supone una media de 1,5 kgs por cepa.

Actualmente estamos en proceso de conversión a viticultura ecológica.



La vendimia es manual, usando en la elaboración exclusivamente uvas de nuestro propio viñedo y realizando todo el proceso productivo en la propiedad.





FINCA RÍO NEGRO
Vinos de altura

Vendimia

Combinamos tradición y nuevas técnicas, trabajo manual en el viñedo y última tecnología en la bodega.



Nuestro principal objetivo es preservar la identidad del terruño y mostrarlo en cada botella.





FINCA RÍO NEGRO
Vinos de altura

Reconocimientos

Finca Río Negro

GUÍAPEÑÍN

- 92 puntos FRN 2015
- 91 Puntos FRN 2014
- 92 Puntos FRN 2013
- 93 Puntos FRN 2012
- 91 Puntos FRN 2011
- 92 Puntos FRN 2010
- 92 Puntos FRN 2009



- 92 Puntos FRN 2012
- 91 Puntos FRN 2014
- 91 Puntos FRN 2015

JAMES SUCKLING.COM

- 93 Puntos FRN 2015
- 92 Puntos FRN 2014
- 91 Puntos FRN 2013
- 92 Puntos FRN 2012



Jancis Robinson's scores

- 16,5 Puntos FRN 2015



- 91 Puntos FRN 2014



Medallas de Oro
Concurso Internacional Mundus Vini
FRN 2010, 2011, 2012, 2014, 2015



Medallas de Oro
Concurso Internacional Berlin Wine Trophy
2010, 2011, 2012, 2014



Medallas de Oro
Selección Mundial del Vino Canadá
2011, 2012, 2014



Medalla de Oro
Concurso Internacional Asia Wine Trophy
FRN 2012, 2014, 2015



Medalla de Oro
Concurso Internacional de Vinos Bacchus
FRN 2015



FINCA RÍO NEGRO
Vinos de altura

Reconocimientos

992 Finca Río Negro

GUÍAPEÑÍN

**Guía
Proensa**

JAMES SUCKLING.COM 

90 Puntos 992 FRN 2017

91 Puntos 992 FRN 2017

90 Puntos 992 FRN 2017

90 Puntos 992 FRN 2016

91 Puntos 992 FRN 2016

90 Puntos 992 FRN 2016

91 Puntos 992 FRN 2015

90 Puntos 992 FRN 2015

Jancis Robinson

Jancis Robinson's scores

90 Puntos 992 FRN 2014

92 Puntos 992 FRN 2014

90 Puntos 992 FRN 2013

93 Puntos 992 FRN 2013

16,5 Puntos 992 FRN 2017



Medalla de Oro
**Concurso Internacional
Tempranillos al Mundo**
992 FRN 2014



Medalla de Plata
**Concurso Internacional
de Bruselas**
992 FRN 2014



Medalla de Oro
Gilbert Gaillard
992 FRN 2016

EL PAÍS

**Elegido 1 de los 10 Mejores
Crianzas de España**
By Carlos Delgado, Diario El País
992 FRN 2015





FINCA RÍO NEGRO
Vinos de altura

Reconocimientos

Finca Río Negro Gewürztraminer



JAMES SUCKLING.COM 

91 Puntos FRN GEWÜRZTRAMINER 2018

90 Puntos FRN GEWÜRZTRAMINER 2017


WINE ADVOCATE

90 Puntos

"Uno de los mejores Gewürztraminer producidos en España"

FRN GEWÜRZTRAMINER 2017


Jancis Robinson's scores

16 Puntos

FRN GEWÜRZTRAMINER 2018



Gilbert Gaillard

Medalla de Oro

FRN GEWÜRZTRAMINER 2017

ESTE VINO NO SE PRESENTA A CONCURSOS



FINCA RÍO NEGRO
Vinos de altura

Reconocimientos

FRN 5° Año



GUÍAPEÑÍN

93 Puntos FRN 5° AÑO 2012

93 Puntos FRN 5° AÑO 2013

93 Puntos FRN 5° AÑO 2014



92 Puntos FRN 5° AÑO 2014

JAMES SUCKLING.COM

93 Puntos FRN 5° AÑO 2013

92 Puntos FRN 5° AÑO 2014

Jancis Robinson
Jancis Robinson's scores

17 Puntos FRN 5° AÑO 2014

ESTE VINO NO SE PRESENTA A CONCURSOS



FINCA RÍO NEGRO
Vinos de altura

Nota de cata

Finca Río Negro Gewürztraminer 2019



Características de la añada

Año de lluvia ligeramente por debajo de la media, con unas precipitaciones de 520 Litros, cayendo especialmente en la primavera y de forma intermitente en septiembre, lo que favoreció a una mayor suavidad en las temperaturas. Esto, ayudó a una maduración mas pausada y a que las uvas presentaran niveles de acidez mayores a los registrados años anteriores , con una mejor y más equilibrada madurez fenólica.

Vendimia entre el 6 y el 13 de septiembre.

Características de los viñedos

4,5 hectáreas de viñedo propio en espaldera, Cordon Royat simple.

Edad: 2005

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

Rendimiento por hectárea < 5.000 kgs.

Elaboración

Vino seco elaborado a partir de maceración pelicular en frío. Fermentación a 15°C.

Crianza sobre lías durante 5 meses en depósito de acero inox.

Alcohol 13,8% | pH/acidez: 5,7 g/l | Azúcar residual: 1,7 gr

Producción 29.000 botellas

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

Varietales

Gewürztraminer 100 %

Notas de cata

Color Limpio y brillante, amarillo pajizo, con reflejos verdosos.

Fase olfativa Alta intensidad aromática, exuberante, muy complejo. Dominio de notas florales de rosa y frutales complejas: manzana verde, cítricos, melocotón, frutas tropicales como piña, maracuyá y lichis.

Fase gustativa vino seco, fresco, untuoso, graso, glicérico, con mucho volumen en boca, muy intenso, sabroso, sedoso y muy persistente.



FINCA RÍO NEGRO
Vinos de altura

Nota de cata

992 Finca Río Negro 2018



Características de la añada

Verano y periodo de maduración suave, la maduración fue pausada. Año muy lluvioso con una pluviometría de 680 mm. Comienzo de la vendimia la segunda semana de Octubre y se prolongó hasta el día 25.

Características de los viñedos

Este vino procede de uvas vendimiadas y seleccionadas a mano de parcelas de nuestra finca ubicadas a 992 metros sobre el nivel del mar. Viñedo en espaldera, Cordon Royat simple. Rendimiento/ha < 5.500 kgs. Los suelos son pobres, la primera capa es arcillosa y la roca madre caliza. Hay presencia de canto rodado y su pH es ácido.

Elaboración

Maceración 10 días; Tª fermentación 22°C. Realización de FML. Crianza sobre lías naturales 3 meses en depósito y posteriormente 7 meses en barrica de roble francés Allier (40 %) y americana (60 %), tostado medio en ambos casos. Alc. 14,2 % Vol. | pH: 3,58 | Acidez: 5,34 g/L ác. Tartárico. Azúcar residual: 2,2 gr. Producción 40.000 Botellas. IGP Vino de la Tierra de Castilla

Varietales

Tempranillo 85 %.
Merlot 8%
Syrah 4 %.
Cabernet Sauvignon 3 %

Notas de cata

Fase visual Limpio y brillante. Rojo cereza con ribetes violáceos, capa media.

Fase olfativa Aroma intenso, con predominio de fruta, notas de frutos rojos y violetas bien ensambladas con las notas de los dos tipos de roble.

Fase gustativa Entrada amable, buen equilibrio, cuerpo medio, fresco y persistente.



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: 480 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: 3,52 | acidez: 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.



FINCA RÍO NEGRO
Vinos de altura

Nota de cata

Finca Río Negro 5º Año 2015



Características de la añada

Año seco y cálido 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 a periodos habituales, del 8 al 10 de Octubre. Pluviometría: 480 mm.

Características de los viñedos

2 hectáreas de viñedo propio en espaldera, Cordón Royat simple. Edades del viñedo de 1999 hasta 2005. Rendimientos por Ha 4.200 kgs. Vendimia manual en cajas de 18 kgs. Suelos franco arcillosos, canto rodado, ph ácido y pobre en nutrientes.

Elaboración

Fermentación alcohólica y maloláctica en tino de madera de roble francés. Maceración 18 días; Tª fermentación 23°C. Crianza: 18 meses en barricas nuevas de roble francés allier (85%) y americana (15%) Embotellado: 22-3-18
14,2 % Vol. | pH: 3,6 | Acidez total: 5,07 g/L | Azúcar residual 2,01 gr
Producción 7.521 botellas
I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla

Varietales

Tempranillo 70 %
Cabernet Sauvignon 30 %

Notas 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, carnosos, equilibrado y con un largo postgusto.



FINCA RÍO NEGRO
Vinos de altura

Cientes

Algunos de nuestros más distinguidos clientes

Restaurantes



El Bohío

Santceloni
RESTAURANTE

COQUE



La Terraza del Casino

DSTAGE



ZALACAIN
RESTAURANTE

monastrell
Maria José San Román

hotel-restaurante
el doncel



AVDRA MARI
restaurante



EL Carmen DE Montesión
grupo **El Bohío**

Tiendas Gourmet



LAVINIA



TomeVinos
TIENDAS DE VINOS



FINCA RÍO NEGRO
Vinos de altura

www.fincarionegro.com