



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.