

FINCA RÍO NEGRO 992 m.s.n.m.

- Variedades: Tempranillo y Syrah
- Zona / Denominación De Origen: Cogolludo - Guadalajara
- Productor: Finca Río Negro
- Formato: 0,75 L
- Grado Alcohólico: 13,5%
- Precio Medio: 9€ a 10€
- Decantación: No

Elaboración

El vino estuvo 7 meses en bodega de roble francés y americano y el resto en botella.

Envejecimiento

Roble francés y americano

Nota de cata

Estamos ante un vino que debe su nombre a la altitud de la parcela en la que se encuentra, 992 metros a nivel del mar. Como indica la propia etiqueta, el vino es la expresión de un pago singular situado a un altitud inusual de suelos complejos, lejos de cualquier otro viñedo. Está situado junto al Parque Natural de la Sierra del Norte.

Cata a la vista

Rojo cereza, capa media, ribete joven.

Cata en nariz

Es un vino limpio, con una intensidad media, predominando las notas de fruta roja, con ligeras notas especiadas.

Cata en boca

Entrada muy agradable, es muy fresco, frutal, con un paso de boca en el que principalmente predominan las frutas rojas. Tiene un largo final en boca, con algunos tonos especiados. El tanino es de buena calidad

Temperatura de Servicio

17º

Maridaje

Carnes rojas, cordero, guisos, asados, comidas con cierta consistencia.

Resumen

Es un vino fresco, directo y muy frutal, con mucha expresividad. Es un tinto joven, con una muy buena relación calidad precio. Es un vino muy directo y muy sabroso. La primera añada de este vino es del 2013.

Con esta presentación recibimos un grandísimo vino de la zona de Guadalajara, concretamente de Cogodullo, y como bien dice la frase que apreciamos en la etiqueta de portada, todo lo que se desprende del vino está muy vinculado a la parcela de la que procede.

En un principio la presentación del vino, aunque aparentemente es simple, resulta elegante. El hecho de tener la etiqueta con un pequeño corte en el relieve le da un toque diferente. En la parte de arriba, aparece el logo de la bodega (Río Negro) y hace un contraste muy bueno entre los tonos blancos y negros.

Al abrir la botella ya nos damos cuenta de que es un vino muy agradable y frutal, pero con cierta intensidad, por lo que recomendaríamos que el vino se abra con tiempo, para desprender todos sus aromas. El color del vino es elegante y presenta un color púrpura muy definido, muy agradable a la vista.

En fase de reposo se desprende un aroma a frutos rojos y frutas del bosque y con el movimiento apreciamos que estamos ante un vino con mucha expresividad. Cuando lo probamos, notamos un vino muy fresco pero con fuerza (aquí es donde notamos esos 7 meses en barrica y la parcela en la que está situado), nos llena de sabor, con un paso ligero y un largo posgusto. He de decir que al principio el vino desprende mucha fuerza, pero a medida que va pasando el tiempo, el vino se hace mucho más ligero, desprende más aromas y el paso en boca es fresco.

Maridamos el vino con unos filetes de pollo y una famosa comida alemana, los Knödel (básicamente conocido como bolas de pan) y el vino era demasiado vigoroso para esta comida.

Sin embargo, a los días de esta abierto, volvimos a tomarlo. Esta vez el vino era mucho más ligero que la primera vez que lo tomamos y podemos decir que estaba espectacular. Esta vez lo tomamos con un chuletón de Buey de procedencia irlandesa y el maridaje fue perfecto.