vinetur

Finca Río Negro cierra una vendimia corta con previsión de 150.000 botellas

La bodega atribuye la concentración del vino al buen equilibrio entre maduración, acidez y tamaño de la uva

miércoles 23 de septiembre de 2026



Finca Río Negro informó este miércoles, 23 de septiembre, de que ha terminado la vendimia tras una campaña corta que se desarrolló entre el pasado 3 de septiembre y el pasado 18 de septiembre. La bodega de la Sierra Norte de Guadalajara calcula que

esta cosecha permitirá elaborar alrededor de 150.000 botellas.

El calendario de recogida se ha adelantado respecto a lo habitual en esta casa. No es un dato menor en una finca de montaña, donde la altitud suele retrasar el ciclo de la vid y llevar la vendimia hacia fechas más tardías. La propia bodega sitúa este anticipo dentro de una campaña más temprana en buena parte de Europa, aunque precisa que comenzar a primeros de septiembre entra dentro de las fechas normales de otras zonas vitivinícolas.

Más allá de la fecha, la empresa pone el foco en el estado de la uva a su llegada a bodega. Finca Río Negro asegura que la fruta ha alcanzado una buena maduración sin perder acidez, una combinación que ya se refleja, a su juicio, en mostos frescos, con intensidad aromática y concentración.

La evolución del viñedo durante el año ayuda a entender ese resultado. Según traslada la bodega, las lluvias intensas de finales de invierno y comienzos de primavera dieron paso a un verano estable. Esa secuencia favoreció una brotación temprana y un buen desarrollo vegetativo. También permitió que la planta mantuviera sombra sobre los racimos durante buena parte del ciclo, algo que contribuye a proteger la uva en las fases de calor.

La ausencia de largos periodos de mal tiempo y de lluvias en verano facilitó, además, una maduración continua. A eso se sumó una menor disponibilidad de agua en los meses estivales, que tuvo un efecto directo sobre el tamaño de las bayas. La bodega señala que la uva ha sido más pequeña y que esa reducción aumenta la proporción de piel frente al mosto.

En términos enológicos, esa relación suele tener consecuencias claras. Una mayor presencia de piel puede aportar más color, más estructura y una expresión aromática más concentrada, siempre que la madurez acompañe. Finca Río Negro considera que ese será uno de los rasgos que marcarán la personalidad de los vinos de esta añada.

Fernando Fuentes, gerente de la bodega, afirma que las primeras impresiones son “muy positivas”. “Esperamos vinos de gran concentración y estructura, pero también frescos y equilibrados, gracias a una buena maduración y acidez. Afrontamos esta

cosecha con muy buenas expectativas y una previsión de elaborar alrededor de 150.000 botellas”, señala.

Con la recogida ya cerrada, el trabajo pasa ahora a la bodega. La elaboración estará dirigida por Xavier Ausàs, responsable técnico de los vinos de Finca Río Negro desde febrero de 2022. En esta fase se confirmará si las sensaciones iniciales que ofrecen los mostos se mantienen durante la fermentación y el resto del proceso hasta llegar al vino terminado.

Finca Río Negro está situada en la Sierra Norte de Guadalajara, a 1.000 metros de altitud. La empresa vincula esa ubicación, junto con las condiciones de clima y suelo, al carácter de sus vinos. En marzo de 2025 obtuvo el reconocimiento como Vino de Pago dentro de la Denominación de Origen Protegida Río Negro, una figura reservada a fincas con rasgos propios y diferenciados dentro del mapa vitivinícola español.