vinetur

Finca Río Negro abre su temporada de visitas de otoño en Guadalajara

Incluye paseo por viñedos, recorrido por la bodega y cata con quesos, cecina y embutidos locales

jueves 8 de octubre de 2026



Este jueves, 8 de octubre, Finca Río Negro ha anunciado su programa de visitas de otoño en su finca de Cogolludo, en la Sierra Norte de Guadalajara. La propuesta, impulsada por la familia Fuentes, combina recorrido por viñedos, visita a la bodega y

cata de vinos con productos de la zona. La empresa sitúa la finca a una hora de Madrid, lo que la orienta a escapadas de un día desde la capital y su entorno.

La visita comienza en los viñedos, plantados a 1.000 metros de altitud. Esa cota forma parte de la identidad del proyecto y de la imagen que la bodega quiere trasladar de sus vinos. La finca añade que el recorrido discurre por un entorno natural en el que viven animales en libertad como corzos, ciervos, jabalíes y una manada de lobos ibéricos.

Después del paseo exterior, los asistentes acceden a la bodega, construida con referencias a la arquitectura tradicional de los Pueblos Negros de Guadalajara. Allí se explica el proceso de elaboración y la historia de la familia Fuentes al frente del proyecto. Entre los espacios incluidos en la visita figura el llamado “cementerio”, una zona en la que se conservan botellas y referencias históricas con las que la empresa muestra la evolución de la casa.

El recorrido termina en la bodega subterránea con una cata de tres vinos. La empresa acompaña esa parte de la experiencia con una selección de quesos, cecina y embutidos de la comarca. La duración prevista es de una hora y 45 minutos.

Los precios fijados por Finca Río Negro son de 30 euros para adultos, 24 euros para visitantes de 10 a 17 años y 15 euros para niños de 3 a 9 años. La bodega enmarca esta oferta dentro de su actividad de enoturismo para la campaña de otoño.

Finca Río Negro obtuvo en marzo de 2025 el reconocimiento como Vino de Pago y pasó a integrarse en la Denominación de Origen Protegida Río Negro, según informa la propia empresa. Esa categoría se aplica en España a vinos ligados a una finca concreta, con producción y elaboración vinculadas a un pago determinado y sometidas a requisitos específicos.

La bodega sostiene que la distancia respecto a otros viñedos y a otras denominaciones de origen, junto con la altitud, el clima y las características del suelo y del subsuelo, son parte de la personalidad de sus vinos. Con esa base, la familia Fuentes plantea para este otoño una oferta centrada en el viñedo, la elaboración y la gastronomía local en una zona de Guadalajara que en los últimos años ha ganado presencia dentro del mapa del enoturismo en el centro peninsular.