vinetur

Finca Río Negro lanza una edición navideña limitada con roscos de vino y su tinto más exclusivo

La colección creada junto a Fátima Gismero recupera el rosco tradicional con una receta artesanal pensada para acompañar 5º Año

jueves 12 de noviembre de 2026



Finca Río Negro ha lanzado este miércoles, 11 de noviembre, una edición limitada de Navidad junto a la pastelera Fátima Gismero que une roscos de vino y Finca Río Negro 5º Año, el vino de guarda más exclusivo de la bodega. La propuesta ya está disponible en la web de la empresa y recupera uno de los dulces más habituales de estas fechas

para acompañarlo con uno de los tintos de la casa.

La colaboración gira en torno al tiempo como elemento común en ambas elaboraciones. La bodega y Gismero explican que la receta parte del rosco de vino tradicional y añade rasgos inspirados en el proceso del vino, con una elaboración pausada y atención a los orígenes del producto.

Gismero, repostera de Guadalajara, comienza el trabajo con el tostado de la harina. Después, la masa incorpora una infusión de más de 48 horas en la que se integran naranja, anís y sésamo tostado. Con ese método, la pastelera busca reforzar los matices del vino sin apartarse de la base clásica del rosco navideño.

La iniciativa llega en un momento del año en el que el consumo de dulces de temporada y los regalos gastronómicos ganan presencia en hogares y reuniones familiares. Finca Río Negro presenta esta edición como una vuelta a la receta tradicional, con una lectura actual apoyada en la elaboración artesanal.

En el apartado del vino, 5º Año se elabora a partir de una selección de parcelas de Tempranillo y Cabernet Sauvignon. La bodega informa de que el tinto pasa 16 meses en barricas nuevas y de segundo uso de roble francés. La casa describe un perfil aromático con frutas negras, madera nueva, especias y notas balsámicas, además de una estructura pensada para la guarda.

Finca Río Negro está situada en la Sierra Norte de Guadalajara, a 1.000 metros de altitud. La empresa vincula esa ubicación, las condiciones climáticas y el tipo de suelo con la personalidad de sus vinos. También sostiene que la distancia respecto a otros viñedos y denominaciones de origen ha contribuido a perfilar un proyecto con rasgos propios.

La bodega recuerda además que en marzo de 2025 obtuvo el reconocimiento como Vino de Pago y pasó a formar parte de la Denominación de Origen Protegida Río Negro. Esa figura se aplica a vinos ligados a una finca concreta, con características asociadas a su suelo y a su clima, y la colección navideña se comercializa en una tirada limitada a través de fincarionegro.com.