

FAUSTINO RIVERO ULECIA

Faustino Rivero Ulecia

BLANCO SEMIDULCE

VARIETADES:
Viura y Malvasía.

GRADO ALCÓHOLICO
12% Vol.

TEMPERATURA DE CONSUMO
6-10° C

VIÑEDO:

Cosechamos nuestra Viura procedente de viñedos ubicados en el Alto Valle del Cidacos, en localidades como Arnedo, Arnedillo, Herce y Bergasa. Esta zona destaca por un clima con temperaturas frescas que favorecen una lenta maduración, y nos aporta una buena concentración aromática. Para esta elaboración recogemos una pequeña cantidad de uva Malvasía, que destaca por su alto contenido en azúcar, lo que la hace perfecta para elaborar este vino.

VINIFICACIÓN:

Corta maceración en frío para extraer aromas primarios de las uvas, seguida de un suave prensado para obtener un mosto limpio y aromático. Este mosto pasa a depósitos de acero inoxidable donde realizamos la fermentación alcohólica. En mitad de este proceso se somete a un enfriamiento para detener la fermentación y conservar los azúcares naturales distintivos de este vino.

NOTA DE CATA

Bonito color amarillo con brillantes destellos verdosos.

En nariz gran intensidad aromática, recuerdos florales con toques cítricos.

En boca es un vino expresivo, untuoso con una excelente acidez que combina con un delicado dulzor.

MARIDAJE:

Vino muy gastronómico, tanto para disfrutar solo como acompañado con quesos frescos, tiernos, carnes de ave, verduras hervidas o a la plancha, postres.



RIOJA

FAUSTINO RIVERO ULECIA

Faustino Rivero Ulecia

SEMI-SWEET WHITE



VARIETIES:
Viura and Malvasía.

ALCOHOL CONTENT:
12% Vol.

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE:
6-10° C

VINEYARD:

We harvest our Viura from vineyards located in the Upper Cidacos Valley, in towns such as Arnedo, Arnedillo, Herce and Bergasa. This area is noted for its climate with cool temperatures that favour slow ripening, and gives us a good aromatic concentration. For this production we harvest a small quantity of Malvasia grapes, which are noted for their high sugar content, making them perfect for making this wine.

WINEMAKING:

Short cold maceration to extract primary aromas from the grapes, followed by gentle pressing to obtain a clean, aromatic must. This must is then transferred to stainless steel tanks where we carry out the alcoholic fermentation. In the middle of this process, the must is cooled to stop fermentation and preserve the natural sugars that are distinctive to this wine.

TASTING NOTES:

Beautiful yellow colour with bright greenish glints.

On the nose it has great aromatic intensity, floral hints with touches of citrus.

On the palate it is an expressive, unctuous wine with excellent acidity that combines with a delicate sweetness.

PAIRING:

A very gastronomic wine, to be enjoyed on its own or with fresh cheeses, tender cheeses, poultry, boiled or grilled vegetables, desserts.

RIOJA