

# FAUSTINO RIVERO ULECIA

*Faustino Rivero Ulecia*

## BLANCO

### VARIEDADES:

Viura, Tempranillo Blanco y Garnacha Blanca.

### GRADO ALCÓHOLICO

12,5% Vol.

### TEMPERATURA DE CONSUMO

6-10° C

### VIÑEDO:

Cosechamos parte de nuestra Viura en 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. Otra parte proviene de Rioja Alta, de viñedos situados en Alesanco, también singulares por su tipicidad y altitud.

En los últimos años, hemos incorporado de forma minoritaria cantidades de Tempranillo Blanco y Garnacha Blanca, procedente de otras zonas de la Rioja Oriental, logrando una mezcla más afrutada

### 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 finalmente realizamos la fermentación alcohólica a baja temperatura, entre 15-18°C, utilizando levaduras seleccionadas.

### NOTA DE CATA

Limpio, brillante y de color amarillo con reflejos verdosos. Presenta una nariz con gran intensidad aromática, nos encontramos aromas a flores blancas que se unen con notas anisadas y aromas cítricos como lima.

En boca es un vino refrescante, de gran equilibrio, con una adecuada acidez y un final largo y vivo.

### MARIDAJE:

Tanto como aperitivo como acompañado de ensaladas, pescados, ahumados, mariscos, carnes blancas, tapas y quesos.



# RIOJA

# FAUSTINO RIVERO ULECIA

*Faustino Rivero Ulecia*

## WHITE

### VARIETIES:

Viura, Tempranillo Blanco and Garnacha Blanca.

### ALCOHOL CONTENT:

12,5% Vol.

### RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE:

6-10° C

### VINEYARD:

We harvest part of our Viura in vineyards located in the Upper Cidacos Valley, in towns such as Arnedo, Arnedillo, Herce and Bergasa. This area is known for its climate with cool temperatures that favour a slow ripening and gives us a good aromatic concentration. Another part comes from Rioja Alta, from vineyards located in Alesanco, also unique for its typicity and altitude. In recent years, we have incorporated a small amount of Tempranillo Blanco and Garnacha Blanca from other areas of the Eastern Rioja, achieving a fruitier blend.

### WINEMAKING:

Short cold maceration to extract primary aromas from the grapes, followed by gentle pressing to obtain a clean, aromatic must. This must is transferred to stainless steel tanks where we finally carry out the alcoholic fermentation at a low temperature, between 15-18°C, using selected yeasts.

### TASTING NOTES:

Clean, bright yellow colour with greenish reflections.

It presents a nose with great aromatic intensity, we find aromas of white flowers that unite with aniseed notes and citrus aromas such as lime.

In the mouth it is a refreshing, well-balanced wine, with good acidity and a long, lively finish.

### PAIRING:

As an aperitif or with salads, fish, smoked fish, seafood, white meats, tapas and cheeses.



## RIOJA