

FAUSTINO RIVERO ULECIA

Faustino Rivero Ulecia

CRIANZA



VARIETADES:
Tempranillo y Merlot.

GRADO ALCÓHOLICO
13,5% Vol.

TEMPERATURA DE CONSUMO
16-18° C

VIÑEDO:
Viñedos situados en la sub zona de la Ribera Baja, entre 200 y 400 metros de altitud, en el sur de Navarra. Es la zona más importante de la D.O. en cuanto a extensión de viñedos y número de bodegas. La pluviometría media es de 448 l/m² anual y el número de días favorables para el cultivo de la viña se eleva a 241 al año.

VINIFICACIÓN:
Despalillado y parcialmente estrujado, con alta proporción de bayas enteras, con un tiempo de maceración de 20 a 15 días, realizándose remontado diariamente. Fermentación controlada a temperatura entre 25 y 28° C.

CRIANZA:
12 Meses en barrica de roble americano.

NOTA DE CATA:
Color rojo cereza de intensidad alta.
Persistentes aromas destacan la fruta roja y elegantes notas especiadas, balsámicos, sotobosque y cedro.
En boca se aprecian unos taninos elegantes, que dan complejidad a un largo postgusto.

MARIDAJE:
Ideal para acompañar todo tipo de carnes rojas, asados y venado.
Perfecto con pasta y quesos curados, puede disfrutarse tapas.



VINOS D.O.
NAVARRA

FAUSTINO RIVERO ULECIA

Faustino Rivero Ulecia

CRIANZA



VARIETIES:

Tempranillo and Merlot.

ALCOHOL CONTENT:

13,5% Vol.

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE:

16-18° C

VINEYARD:

Situated in the sub-zone of Ribera Baja between 200 and 400 meters high in the South of Navarra. It is the most important region of the D.O. in extension and number of wineries. Rainfall of 448 mm per year. The number of favourable days to cultivate vineyards reaches 241 a year.

WINEMAKING:

Destemmed and partially crushed, with a high proportion of whole berries, with a maceration time of 20 to 15 days, daily pumpings. Controlled fermentation at a temperatures between 25 and 28° C.

AGEING:

12 months in American oak barrels.

TASTING NOTES:

Cherry red colour. Clear and bright.

Red fruit and elegant spicy notes.

In palate elegant tannins, and a long aftertaste.

PAIRING:

Ideal to accompany all kinds of red meats, roasts and venison.

Perfect with pasta and cured cheeses, it can be enjoyed with tapas too.



VINOS D.O.
NAVARRA