

FAUSTINO RIVERO ULECIA

Faustino Rivero Ulecia

ROSADO

VARIETADES:
Tempranillo, Garnacha y Viura.

GRADO ALCÓHOLICO
13% Vol.

TEMPERATURA DE CONSUMO
8-12° C

VIÑEDO:

La uva Tempranillo procede de viñedos situados por encima de 700 metros de altitud, en zonas de sierra próximas a Igea. La Garnacha, procedente de Grávalos, que nos aporta su buena intensidad frutal. Y la Viura, por su concentración aromática, que trabajamos en viñedos ubicados en el Alto Valle del Cidacos, en localidades como Arnedo, Arnedillo, Herce y Bergasa.

VINIFICACIÓN:

En prensa, iniciamos una corta maceración en frío para extraer aromas primarios de la uva, 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

Color rosa frambuesa de suave intensidad. En nariz aromas intensos, frescos, florales, con recuerdos a frutos silvestres, sobre todo frambuesa procedente de la Garnacha. Su paso en boca es sutil, destacando su frescura, aportando notas de frutas rojas en nuestro paladar.

MARIDAJE:

Acompañante ideal de platos como pastas, arroces, quesos sin curar, embutidos y carnes rojas.



RIOJA

FAUSTINO RIVERO ULECIA

Faustino Rivero Ulecia

ROSÉ

VARIETIES:
Tempranillo, Garnacha and Viura.

ALCOHOL CONTENT:
13% Vol.

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE:
8-12° C

VINEYARD:

The Tempranillo grape comes from vineyards located at an altitude of over 700 metres above sea level, in mountainous areas near Igea. The Garnacha, from Grávalos, gives us its good fruity intensity. And Viura, for its aromatic concentration, which we work in vineyards located in the Upper Cidacos Valley, in towns such as Arnedo, Arnedillo, Herce and Bergasa.

WINEMAKING:

In press, we start a short cold maceration to extract primary aromas from the grapes, followed by a gentle pressing to obtain a clean and aromatic must. This must is then 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:

Raspberry pink colour of soft intensity. Intense, fresh, floral aromas on the nose, with hints of wild fruits, especially raspberry from the Garnacha grape. Subtle on the palate, emphasising its freshness, bringing hints of red fruits to the palate.

PAIRING:

Ideal accompaniment to dishes such as pasta, rice dishes, uncured cheeses, cold meats and red meats.



RIOJA