

# FAUSTINO RIVERO ULECIA

*Faustino Rivero Ulecia*

## TINTO JOVEN

### VARIEDADES:

Tempranillo y Garnacha.

### GRADO ALCÓHOLICO

13.5% Vol.

### TEMPERATURA DE CONSUMO

12-15° C

### VIÑEDO:

Para elaborar nuestros tintos, empleamos mayoritariamente Tempranillo de viñedos próximos al entorno de la Sierra de Yerga, dentro de la comarca de Cervera, con una altitud media de 700m, ubicados en localizades como Rincón de Olivedo o Grávalos. La Garnacha proviene en gran parte de Rioja Alta, donde trabajamos con viñedos en la comarca de Nájera, próximos a Alesanco, donde obtenemos una uva de maduración más tardía bajo unas condiciones frescas.

### VINIFICACIÓN:

Con diferente ritmo de maduración y cosechadas en su momento óptimo, cada variedad se elabora por separado, a la entrada en bodega, se procede a su despalillado, conservando en alta proporción las bayas enteras. A continuación, se inicia el proceso de fermentación controlada a una temperatura entre 24 y 28°C en depósitos de acero inoxidable con levaduras nativas y seleccionas. Terminado el proceso de maceración de entre 15-20 días, se inicia la fermentación maloláctica.

### NOTA DE CATA

Color rojo cereza con reflejos violáceos.

Nariz intensa, con aromas a frutas rojas como frambuesa o grosella, con toques de violetas.

Su boca es potente y armoniosa. Entrada amplia con taninos vivos, exhibiendo un excelente equilibrio y una agradable textura sedosa.

### MARIDAJE:

Nos encontramos ante un vino muy versátil gastronómicamente hablando, ideal para acompañar carnes a la brasa, embutidos, quesos semicurados y foie.



# RIOJA

# FAUSTINO RIVERO ULECIA

*Faustino Rivero Ulecia*

## YOUNG RED

**VARIETIES:**  
Tempranillo and Garnacha.

**ALCOHOL CONTENT:**  
13,5% Vol.

**RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE:**  
12-15° C

### VINEYARD:

To make our red wines, we mainly use Tempranillo from vineyards near the Sierra de Yerga mountain range, in the Cervera region, with an average altitude of 700m, located in places such as Rincón de Olivedo or Grávalos.

The Garnacha comes largely from Rioja Alta, where we work with vineyards in the Nájera region, near Alesanco, where we obtain a later ripening grape under cool conditions.

### WINEMAKING:

With different ripening rates and harvested at their optimal moment, each variety is processed separately. Upon arrival at the winery, they undergo destemming, with a high proportion of whole berries retained. Next, the controlled fermentation process begins at a temperature between 24 and 28°C in stainless steel tanks with native and selected yeasts. After a maceration process of 15-20 days, malolactic fermentation begins.

### TASTING NOTES:

Cherry red colour with violet reflections.

Intense nose, with aromas of red fruits such as raspberry and redcurrant, with hints of violets.

Powerful and harmonious on the palate. Broad entry with lively tannins, exhibiting excellent balance and a pleasant silky texture.

### PAIRING:

This is a very versatile wine gastronomically speaking, ideal for accompanying grilled meats, cold meats, semi-cured cheeses and foie gras.



# RIOJA