

FAUSTINO RIVERO ULECIA

Faustino Rivero Ulecia

RESERVA

VARIETADES:

Tempranillo y Garnacha.

GRADO ALCÓHOLICO

13.5% Vol.

TEMPERATURA DE CONSUMO

17-18ª 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 localidades como Rincón de Olivedo.

La Garnacha proviene de viñedos cercanos a la bodega y de zonas frescas como Grávalos y Cabretón. Viñedos de zonas altas en suelos frescos con inclusiones calcáreas obteniendo así mostos de buena acidez y fruta.

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.

CRIANZA:

Una vez ensamblado este vino se somete a una crianza en bodega de roble americano durante 24 meses. Las barricas tienen una edad media de 4 años. Posteriormente, continua su afinamiento en botella al menos otros 12 meses.

NOTA DE CATA

Color rojo rubí intenso.

En nariz destacan los aromas a frutas negras (mora, casis) envueltos en notas ahumadas, especiadas y tostadas.

Notamos en boca que presenta un tanino elegante, maduro y sedoso. Con recuerdos a regaliz, vainilla y coco.

MARIDAJE:

Recomendado para asados de cordero, estofados, guisos tradicionales y quesos curados.



RIOJA

FAUSTINO RIVERO ULECIA

Faustino Rivero Ulecia

RESERVA

VARIETIES:
Tempranillo and Garnacha.

ALCOHOL CONTENT:
13,5% Vol.

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE:
17-18^a C

VINEYARD:
To make our reds, we primarily use Tempranillo from vineyards near the Sierra de Yerga, within the Cervera region, at an average altitude of 700 meters, located in areas like Rincón de Olivedo. The Garnacha comes from vineyards near the winery and from cool areas like Grávalos and Cabretón. These vineyards are grown in high-altitude areas on cool soils with calcareous inclusions, producing musts with good acidity and fruit.

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.

AGING:
Once assembled, this wine is aged in American oak barrels for 24 months. The barrels have an average age of 4 years. Subsequently, it continues its refinement in the bottle for at least another 12 months.

TASTING NOTES:
Intense ruby red colour.
On the nose, aromas of black fruits (blackberry, blackcurrant) are highlighted with smoky, spicy and toasted notes.
On the palate the tannin is elegant, ripe and silky. With hints of liquorice, vanilla and coconut.

PAIRING:
Recommended for lamb roasts, stews, traditional stews, cured and cheeses.



RIOJA