

# 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 localizades como Rincón de Olivedo o Grávalos. Para los tintos destinados a envejecer en bodega, intervienen viñedos de la zona de Cabretón, destacados por su altitud, que permiten uva con muy buena acidez y gran longevidad. 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.

### CRIANZA:

Una vez ensamblado este vino se somete a una crianza en bodega de roble americano durante 24 meses. Las bodegas tienen una edad media de 4 años. Posteriormente, continúa 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<sup>a</sup> C

**VINEYARD:**  
To produce our red wines, we mainly use Tempranillo grapes from vineyards near the Sierra de Yerga area, within the Cervera region, at an average altitude of 700m, located in places such as Rincón de Olivedo or Grávalos. For red wines intended for barrel aging, vineyards in the Cabretón area come into play, known for their altitude, which allows grapes with excellent acidity and great longevity. The Garnacha mostly comes from Rioja Alta, where we work with vineyards in the Nájera region, near Alesanco, obtaining late-ripening grapes 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.

**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