

FAUSTINO RIVERO ULECIA

Faustino Rivero Ulecia

VENDIMIA SELECCIONADA



VARIEDADES:
Tempranillo y Garnacha.

GRADO ALCÓHOLICO
13.5% Vol.

TEMPERATURA DE CONSUMO
16-18° 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 10-15 días, se inicia la fermentación maloláctica.

Posteriormente, el vino se somete a una maduración en bodega cerca de 6 meses.

NOTA DE CATA
Color rojo cereza con tonos granates.
Nariz muy atrayente, apreciándose un sutil toque a madera y destacando elegantes aromas a frutos rojos.
En boca es un vino muy armonioso, con un gusto suave y delicado, en perfecto equilibrio entre fruta y leve madera.

MARIDAJE:
Recomendado para aves, quesos curados y carnes rojas.

RIOJA

FAUSTINO RIVERO ULECIA

Faustino Rivero Ulecia

VENDIMIA SELECCIONADA



VARIETIES:
Tempranillo and Garnacha.

ALCOHOL CONTENT:
13,5% Vol.

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE:
16-18° 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 optimum moment, each variety is made separately. On entering the winery, the grapes are destemmed, preserving a high proportion of whole berries. Then, the controlled fermentation process begins at a temperature between 24 and 28°C in stainless steel tanks with native and selected yeasts. After the maceration process of 10-15 days, malolactic fermentation begins.

Afterwards, the wine is aged in the cellar for about 6 months.

TASTING NOTES:
Cherry red colour with garnet tones.
Very attractive nose, with a subtle touch of wood and elegant aromas of red fruits.
In the mouth it is a very harmonious wine, with a smooth and delicate taste, in perfect balance between fruit and light wood.

PAIRING:
Recommended for poultry, cured cheeses and red meats.

RIOJA