

FAUSTINO RIVERO ULECIA

Faustino Rivero Ulecia

VENDIMIA SELECCIONADA

VARIEDADES:

Tempranillo y Garnacha.

GRADO ALCÓHOLICO

13,5% Vol.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18ª 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 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^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 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