

# FAUSTINO RIVERO ULECIA

*Faustino Rivero Ulecia*

## ROBLE



### VARIEDADES:

Bobal y Tempranillo

### GRADO ALCÓHOLICO

13% Vol.

### TEMPERATURA DE CONSUMO

14-16ª C

### VIÑEDO:

Viñedos situados en una suave planicie entre 600 y 900 metros de altitud. De manera natural se obtienen bajos rendimientos, debido a la edad de las cepas y a las bajas precipitaciones durante el año, asegurando una buena calidad y concentración de la uva. Clima Mediterráneo continental.

### VINIFICACIÓN:

Despalillado y parcialmente estrujado, con alta proporción de bayas enteras, remontados diarios. Fermentación controlada a temperatura entre 23 y 28º C con levaduras seleccionadas y autóctonas, para obtener vinos de complejidad aromática.

### CRIANZA:

6 Meses en barrica de roble americano con tostado medio.

### NOTA DE CATA:

Rojo rubí con reflejos azulados con buena intensidad. Aromas intensos a frutas del bosque con intensidad aromática alta. En boca es frutal, redondo, con taninos maduros. Final persistente y equilibrado.

### MARIDAJE:

Carnes rojas, cordero y caza. Quesos no muy curados.

# FAUSTINO RIVERO ULECIA

*Faustino Rivero Ulecia*

## ROBLE



### VARIETIES:

Bobal and Tempranillo

### ALCOHOL CONTENT:

13% Vol.

### RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE:

14-16<sup>a</sup> C

### VINEYARD:

Vineyards located approximately at 600 - 900 meters altitude, with Mediterranean-continental climate. Low yield is achieved in a natural way, due to the age of the vines and low rainfall throughout the year. All these conditions allow us to produce high quality grapes. Mediterranean-continental weather.

### WINEMAKING:

Destemmed and partially squeezed, with a high proportion of whole berries, daily remounts. Controlled fermentation at temperatures between 23 and 28° C with selected yeasts and autochthonous. Each variety is vinified separately.

### AGEING:

6 Months in American oak barrels with a medium toasted.

### TASTING NOTES:

Ruby red colour with bluish hints.  
Intense aromas of ripe fruits with high aromatic intensity.  
Fruity and round in the mouth. Persistent and balanced finish.

### PAIRING:

Red meat, lamb and game. Medium-cured cheeses.