

Faustino Rivero Ulecia

**FAUSTINO
RIVERO ULECIA
CRIANZA**

DO Navarra



TERROIR TERROIR

Viñedos situados en la sub zona de la Ribera Baja, entre 200 y 400 metros de altitud, en el sur de Navarra. Es la zona más importante de la D.O. en cuanto a extensión de viñedos y número de bodegas. La pluviometría media es de 448 l/m² anual y el número de días favorables para el cultivo de la viña se eleva a 241 al año.

Situated in the sub-zone of Ribera Baja between 200 and 400 meters high in the South of Navarra. It is the most important region of the D.O. in extension and number of wineries. Rainfall of 448 mm per year. The number of favourable days to cultivate vineyards reaches 241 a year.

VINIFICACIÓN WINE MAKING PROCESS

Despalillado y parcialmente estrujado, con alta proporción de bayas enteras, con un tiempo de maceración de 20 a 15 días, realizándose remontado diariamente. Fermentación controlada a temperatura entre 25 y 28° C.

Destemmed and partially crushed, with a high proportion of whole berries, with a maceration time of 20 to 15 days, daily pumpings. Controlled fermentation at a temperatures between 25 and 28° C.

VARIEDADES VARIETIES

Tempranillo & Cabernet Sauvignon

TIPO DE VINO TYPE OF WINE

Tinto Crianza *Red Crianza*

ALCOHOL ALCOHOL

14% Vol.

ENVEJECIMIENTO

AGEING

12 Meses en barrica de roble americano *12 months in American oak barrels.*

NOTAS DE CATA DATA SHEET



VISUAL APPEARENCE

Color rojo cereza de intensidad alta. *Cherry red colour. Clear and bright.*



OLFATO AROMA

Persistentes aromas destacan la fruta roja y elegantes notas especiadas, balsámicos, sotobosque y cedro. *Red fruit and elegant spicy notes.*



GUSTO TASTE

En boca se aprecian unos taninos elegantes, que dan complejidad a un largo postgusto. *In palate elegant tannins, and a long aftertaste.*



TEMPERATURA

TEMPERATURE

Servir entre 16 y 18°C
Serve at 16 to 18° C.



MARIDAJE PAIRING

Ideal para acompañar todo tipo de carnes rojas, asados y venado. Perfecto con pasta y quesos curados, puede disfrutarse tapas. *Ideal to accompany all kinds of red meats, roasts and venison. Perfect with pasta and cured cheeses, it can be enjoyed with tapas too.*

ENÓLOGO WINE MAKER

Equipo de enólogos dirigido por Rodrigo Espinosa, Ingeniero Agrónomo Enólogo por la Universidad de Chile. *Team led by Rodrigo Espinosa, Agricultural Engineer and Oenologist by the University of Chile.*