

Faustino Rivero Ulecia

FAUSTINO RIVERO ULECIA RESERVA

D.O. Utiel Requena



TERROIR TERROIR

Viñedos situados alrededor de 700 metros sobre el nivel del mar. Clima mediterráneo- continental. Régimen bajo de precipitaciones (400 lts.) La media de edad de la viña es de unos 30 años y la producción máxima de 45 hl/ha. Suelos con una textura franca mostrando un equilibrio entre arenas, arcillas y limo. *Vineyards located around 700 meters above sea level. Mediterranean-continental weather. Low rainfall regime (400 lts.) The average age of the vineyard is about 30 years and the maximum production of 45 hl / ha. Soils with a frank texture showing a balance between sands, clays and silt.*

VINIFICACIÓN WINE MAKING PROCESS

Despalillado y parcialmente estrujado, con alta proporción de bayas enteras, remontados diarios. Fermentación controlada a temperatura entre 23 y 28° C con levaduras seleccionadas y autóctonas. Cada variedad es vinificada por separado. *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.*

TIPO DE VINO TYPE OF WINE

Tinto Red

VARIETADES VARIETIES

Bobal & Tempranillo

ALCOHOL ALCOHOL

13% Vol.

CRIANZA AGEING

24 meses en barrica de roble francés y americano con tostado medio. *24 Months in French and American oak barrels with a medium toasted.*

NOTAS DE CATA DATA SHEET



VISUAL APPEARANCE

De color rubí con reflejos entre violáceos y rojizos. *Ruby colour with violaceous and reddish hints.*



TEMPERATURA TEMPERATURE

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



OLFATO AROMA

Notas de fruta madura, ciruela negra y matices bien marcados de tostado. *Notes of ripe fruit, black plum and nuances of toast.*



MARIDAJE PAIRING

Platos de carne, guisos y quesos curados. *Meet dishes, stews and cured cheeses.*



GUSTO TASTE

Con buen cuerpo. Aterciopelado y redondo. *With good body, velvety and round.*

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.*