

Faustino Rivero Ulecia

FAUSTINO RIVERO ULECIA ROBLE

D.O. Utiel Requena



TERROIR TERROIR

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.

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.

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, para obtener vinos de complejidad aromática.

Destemmed and partially squeezed, with a high proportion of whole berries, daily remounts. Controlled fermentation at temperatures between 23 and 28°C with selected and autochthonous yeasts, to obtain wines with aromatic complexity.

TIPO DE VINO TYPE OF WINE

Tinto *Red*

VARIETADES VARIETIES

Bobal & Tempranillo

ALCOHOL ALCOHOL

13% Vol.

CRIANZA AGEING

6 Meses en barrica de roble americano con tostado medio.

6 Months in American oak barrels with a medium toasted.

NOTAS DE CATA DATA SHEET



VISUAL APPEARANCE

Rojo rubí con reflejos azulados con buena intensidad. Ruby red colour with bluish hints.



OLFATO AROMA

Aromas intensos a frutas del bosque con intensidad aromática alta. *Intense aromas of ripe fruits with high aromatic intensity.*



GUSTO TASTE

En boca es frutal, redondo, con taninos maduros. Final persistente y equilibrado. *Fruity and round in the mouth. Persistent and balanced finish.*



TEMPERATURA TEMPERATURE

Servir entre 14 y 16°C *Serve at 14 to 16 °C.*



MARIDAJE PAIRING

Carnes rojas, cordero y caza. Quesos no muy curados. *Red meat, lamb and game. Medium-cured cheeses.*

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.