

Faustino Rivero Ulecia

## MONOARIETAL COLLECTION VERDEJO



### TERROIR TERROIR

Vino elaborado con uvas provenientes de viñedos situados a unos 800 metros sobre el nivel del mar, lo que proporciona frescas temperaturas nocturnas, permitiendo conservar los aromas varietales. *Wine made with grapes from vineyards at approximately 800 meters above the sea level, which provides fresh temperatures at night, keeping the varietal and fruity aromas of the wine.*

### VINIFICACIÓN WINE MAKING PROCESS

Fermentado a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable. Una vez terminada la fermentación alcohólica el vino es sulfitado y mantenido en frío con movimiento de lías, para conservar un ambiente sin oxígeno y obtener redondez en boca. Estabilización estática por frío. *Fermented at low temperature in stainless steel vats. Once alcoholic fermentation is finished, the wine is sulphated and kept cool, stirring the lees, in order to maintain oxygen free environment and gain roundness in mouth. Static stabilization in cold.*

#### VARIETADES VARIETIES

Verdejo

#### ALCOHOL ALCOHOL

12% Vol.

#### TIPO DE VINO TYPE OF WINE

Blanco *White*

### NOTAS DE CATA DATA SHEET



#### VISUAL APPEARANCE

Color Amarillo pajizo  
*Bright yellow-green colour*



#### OLFATO AROMA

Notas a hierbas, con delicados aromas cítricos y a frutas tropicales como piña y maracuyá. *In nose it shows attractive notes of tropical fruit like banana and passion fruit, leaving an elegant herbal hint.*



#### GUSTO TASTE

En boca es fresco y sedoso con agradables tonos frutales. Final largo y mineral con una acidez bien integrada. *Fresh and silky in palate with pleasant fruit tones. Long, mineral finish with well-integrated acidity.*



#### TEMPERATURA

##### TEMPERATURE

Servir entre 6 y 8°C  
*Serve at 6 to 8°C*



#### MARIDAJE PAIRING

Ideal para acompañar mariscos, pescados o arroz. También salsas marineras. *Enjoyed with fresh fish, fried, seafood. As an aperitif and with tapas.*

### 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.*