

Faustino Rivero Ulecia

FAUSTINO RIVERO ULECIA CRIANZA

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 25 años y la producción máxima de 50 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 25 years and the maximum production of 50 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

Crianza en bodega de roble americano con tostado medio y posterior afinamiento en botella. *Ageing in American oak barrels with a medium tasted and ageing in bottle.*

NOTAS DE CATA DATA SHEET



VISUAL APPEARANCE

De color rojo picota con destellos teja. *Cherry red with sparkle tiles.*



OLFATO AROMA

Aromas a fruta roja algo licorosa y fruta negra. Notas torrefactas. *Red fruit with some liqueur and black fruit hints. Roasted notes.*



GUSTO TASTE

Paladar redondo y armonioso junto con los tostados de la bodega. *Round and harmonious palate.*



TEMPERATURA TEMPERATURE

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



MARIDAJE PAIRING.

Arroces con caza, guisos con legumbres, carnes rojas y asados. *Rice with game, stews with legumes, red meat and roast.*

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.*