

FAUSTINO RIVERO ULECIA

Faustino Rivero Ulecia

GRAN RESERVA



VARIEDADES:

Bobal y Tempranillo

GRADO ALCÓHOLICO

13,5% Vol.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18ª C

VIÑEDO:

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 35 años y la producción máxima de 45 hl/ha. Suelos con una textura franca mostrando un equilibrio entre arenas, arcillas y limo.

VINIFICACIÓN:

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

CRIANZA:

Mínimo de 60 meses, con al menos 18 en barrica.

NOTA DE CATA:

De color rojo granate con ribete color teja y matices marrones. Aparecen sensaciones de compota madura, tostados y ligeras notas balsámicas. Agradable y delicada entrada con estructura y tanino bien integrado. Destacan especiados, vainilla, canela y regaliz.

MARIDAJE:

Perfecto para platos de caza, guisos de larga cocción y quesos maduros.

FAUSTINO RIVERO ULECIA

Faustino Rivero Ulecia

GRAN RESERVA



VARIETIES:

Bobal and Tempranillo

ALCOHOL CONTENT:

13,5% Vol.

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE:

16-18^a C

VINEYARD:

Vineyards located around 700 meters above sea level. Mediterranean-continental weather. Low rainfall regime (400 lts.) The average age of the vineyard is about 35 years and the maximum production of 45 hl / ha. Soils with a frank texture showing a balance between sands, clays and silt.

WINEMAKING:

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.

AGEING:

Minimum of 60 months, with at least 18 months in barrels.

TASTING NOTES:

Garnet red in colour with a russet rim and brownish hues. Sensations of ripe compote, toast and light balsamic notes. Pleasant and delicate entry with structure and well-integrated tannin. Spices, vanilla, cinnamon and liquorice stand out.

PAIRING:

Perfect for game dishes, long-cooked stews and mature cheeses.