

FAUSTINO RIVERO ULECIA

Faustino Rivero Ulecia

NOSTALGIA

“Nuestro homenaje a la tierra que nos vio nacer”

‘Vino de Arnedo’
Rioja Oriental



Para elaborar este vino se emplean uvas provenientes exclusivamente de Arnedo, donde también se encuentra nuestra bodega, lo que nos permite capturar la esencia de este origen y resaltar el profundo vínculo con nuestra historia.

Este enclave bien definido da lugar a un vino único, de gran personalidad. Nos revela la identidad única y singular de este municipio protegido por la Peña Isasa, cuyos suelos calcáreos dan lugar a condiciones ideales para el cultivo de viñedos de calidad.

El clima que nos encontramos es Mediterráneo con cierta influencia atlántica, que nos favorece en cuanto a precipitaciones y temperaturas más frescas que en otras zonas de La Rioja Oriental. Ayuda así a una adecuada maduración de la uva.

Nuestros viñedos, con una media de 30 años, son parcelas pequeñas que se encuentran situadas entre 500 y 600 m de altitud.

Para su elaboración, debido a que cada variedad madura a un ritmo diferente, fermentamos cada una por separado.

Comenzamos con el Tempranillo, que es despalillado y fermentado en depósitos de acero inoxidable con levaduras nativas a temperaturas controladas entre 24 y 28°C. Posteriormente, el vino reposa durante seis meses en barricas nuevas de roble americano. La Garnacha, de maduración más tardía, se somete también a fermentación en acero inoxidable con levaduras nativas. Tras ello, se cría durante un año en tinajas de roble francés.

Pasado este tiempo, ensamblamos ambas variedades, que continuarán su crianza en botella, una fase en la que se completan y transforman, alcanzando una mayor complejidad y elegancia.

NOTA DE CATA:

Color rojo picota con destellos teja.

En nariz, se despliegan aromas a frutos silvestres, rojos y negros, con delicados toques de vainilla, regaliz y especias, resultado de su paso por madera.

En boca, su calidez evoca recuerdos de guindas en licor, con matices tostados. La retro nasal es floral y balsámica.

Ideal para acompañar asados, guisos tradicionales o quesos de curado suave.

GRADO ALCÓHOLICO:
13,5% Vol.

TEMPERATURA DE CONSUMO:
17-18ª C

RIOJA

FAUSTINO RIVERO ULECIA

Faustino Rivero Ulecia

NOSTALGIA

"Our tribute to the land that saw us born"

'Vino de Arnedo'
Rioja Oriental



To make this wine we use grapes exclusively from Arnedo, where our winery is also located, which allows us to capture the essence of this origin and highlight the deep link with our history.

This well-defined enclave gives rise to a unique wine with great personality. It reveals the unique and singular identity of this municipality protected by the Peña Isasa, whose calcareous soils give rise to ideal conditions for the cultivation of quality vineyards.

The climate is Mediterranean with a certain Atlantic influence, which favours us in terms of rainfall and cooler temperatures than in other areas of La Rioja Oriental. This helps the grapes to ripen properly.

Our vineyards, with an average age of 30 years, are small plots located at an altitude of between 500 and 600 m above sea level.

For its production, each variety matures at a different rate, we ferment each one separately.

We start with the Tempranillo, which is destemmed and fermented in stainless steel tanks with native yeasts at controlled temperatures between 24 and 28°C. Subsequently, the wine rests for six months in new American oak barrels.

The Garnacha, which matures later, is also fermented in stainless steel tanks with native yeasts. After that, it is aged for a year in French oak vats.

After this time, we blend both varieties, which will continue their ageing in the bottle, a phase in which they complete and transform, reaching a greater complexity and elegance.

TASTING NOTES:

A cherry red color with hints of brick.

On the nose, aromas of wild red and black fruits unfold, with delicate notes of vanilla, licorice, and spices, a result of its time in oak.

On the palate, its warmth evokes memories of cherries in liquor, with toasted nuances. The retro-nasal finish is floral and balsamic.

Ideal with roasts, traditional stews or mild cured cheeses.

ALCOHOL CONTENT:
13,5% Vol.

TEMPERATURE FOR CONSUMPTION:
17-18° C

RIOJA