FAUSTINO RIVERO ULECIA

Faustino Rivero Ulecia

TINTO JOVEN



VARIEDADES:
Tempranillo y Garnacha.

GRADO ALCÓHOLICO
13,5% Vol.

TEMPERATURA DE CONSUMO
12-15ª C

VIÑEDO:
Para elaborar nuestros tintos, empleamos mayoritariamente Tempranillo de viñedos próximos al entorno de la Sierra de Yerga, dentro de la comarca de Cervera, con una altitud media de 700m, ubicados en localidades como Rincón de Olivedo.
La Garnacha proviene de viñedos cercanos a la bodega y de zonas frescas como Grávalos y Cabretón. Viñedos de zonas altas en suelos frescos con inclusiones calcáreas obteniendo así mostos de buena acidez y fruta.

VINIFICACIÓN:
Con diferente ritmo de maduración y cosechadas en su momento óptimo, cada variedad se elabora por separado, a la entrada en bodega, se procede a su despalillado, conservando en alta proporción las bayas enteras. A continuación, se inicia el proceso de fermentación controlada a una temperatura entre 24 y 28ºC en depósitos de acero inoxidable con levaduras nativas y seleccionas. Terminado el proceso de maceración de entre 15-20 días, se inicia la fermentación maloláctica.

NOTA DE CATA:
Color rojo cereza con reflejos violáceos.
Nariz intensa, con aromas a frutas rojas como frambuesa o grosella, con toques de violetas.
Su boca es potente y armoniosa. Entrada amplia con taninos vivos, exhibiendo un excelente equilibrio y una agradable textura sedosa.

MARIDAJE:
Nos encontramos ante un vino muy versátil gastronómicamente hablando, ideal para acompañar carnes a la brasa, embutidos, quesos semicurados y foie.

RIOJa

FAUSTINO RIVERO ULECIA

Faustino Rivero Ulecia

YOUNG RED



VARIETIES:
Tempranillo and Garnacha.

ALCOHOL CONTENT:
13,5% Vol.

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE:
12-15ª C

VINEYARD:
To make our reds, we primarily use Tempranillo from vineyards near the Sierra de Yerga, within the Cervera region, at an average altitude of 700 meters, located in areas like Rincón de Olivedo. The Garnacha comes from vineyards near the winery and from cool areas like Grávalos and Cabretón. These vineyards are grown in high-altitude areas on cool soils with calcareous inclusions, producing musts with good acidity and fruit.

WINEMAKING:
With different ripening rates and harvested at their optimal moment, each variety is processed separately. Upon arrival at the winery, they undergo destemming, with a high proportion of whole berries retained. Next, the controlled fermentation process begins at a temperature between 24 and 28ºC in stainless steel tanks with native and selected yeasts. After a maceration process of 15-20 days, malolactic fermentation begins.

TASTING NOTES:
Cherry red colour with violet reflections.
Intense nose, with aromas of red fruits such as raspberry and redcurrant, with hints of violets.
Powerful and harmonious on the palate. Broad entry with lively tannins, exhibiting excellent balance and a pleasant silky texture.

PAIRING:
This is a very versatile wine gastronomically speaking, ideal for accompanying grilled meats, cold meats, semi-cured cheeses and foie gras.

RIOJa