FAUSTINO RIVERO ULECIA

Faustino Rivero Ulecia

CRIANZA



VARIEDADES:
Bobal y Tempranillo

GRADO ALCÓHOLICO
13% 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 25 años y la producción máxima de 50 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 24 meses, con al menos 6 en barrica.

NOTA DE CATA:
De color rojo picota con destellos teja.
Aromas a fruta roja algo licorosa y fruta negra.
Paladar redondo y armonioso junto con los tostados de la barrica.

MARIDAJE:
Arroces con caza, guisos con legumbres, carnes rojas y asados.

utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FAUSTINO RIVERO ULECIA

Faustino Rivero Ulecia

CRIANZA



VARIETIES:
Bobal and Tempranillo

ALCOHOL CONTENT:
13% Vol.

RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE:
16-18ª 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 25 years and the maximum production of 50 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 28º C with selected yeasts and autochthonous. Each variety is vinified separately.

AGEING:
Minimum of 24 months, with at least 6 months in barrels..

TASTING NOTES:
Cherry red with sparkle tiles.
Red fruit with some liqueur and black fruit hints. Roasted notes.
Round and harmonious palate.

PAIRING:
Rice with game, stews with legumes, red meat and roast.

utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN