

Faustino Rivero Ulecia

**FAUSTINO
RIVERO ULECIA
ROSADO**

DO Navarra



TERROIR TERROIR

Viñedos situados en la sub zona de la Ribera Baja, entre 200 y 400 metros de altitud, en el sur de Navarra. Es la zona más importante de la D.O. en cuanto a extensión de viñedos y número de bodegas. La pluviometría media es de 448 l/m² anual y el número de días favorables para el cultivo de la viña se eleva a 241 al año.

Situated in the sub-zone of Ribera Baja between 200 and 400 meters high in the South of Navarra. It is the most important region of the D.O. in extension and number of wineries. Rainfall of 448 mm per year. The number of favourable days to cultivate vineyards reaches 241 a year.

VINIFICACIÓN WINE MAKING PROCESS

Despalillado y parcialmente estrujado, con un tiempo de maceración de 10 horas a 18-20°C. El vino se clarifica. Fermentación controlada entre 18-20°C.

Destemmed and partially crushed, with a maceration time of 10 hours at 18-20°C. The wine is clarified. Controlled fermentation between 18-20°C

TIPO DE VINO TYPE OF WINE

Rosado Rose

ALCOHOL ALCOHOL

13,5% Vol.

VARIEDADES VARIETIES

Garnacha Grenache

NOTAS DE CATA DATA SHEET



VISUAL APPEARANCE

Color rojo fresa intenso y brillante.
Strawberry pink light and bright colour.



TEMPERATURA

TEMPERATURE

Servir entre 6 y 10°C
Serve at 6 to 10° C.



OLFATO AROMA

Muy afrutado de gran persistencia aromática con intensas notas de fruta roja, cítricas y ciertos matices florales.
Fruity aromatic persistence with intense notes of red fruit, citrus and certain floral nuances.



MARIDAJE PAIRING

Ideal para acompañar carnes ligeras, ahumados, mariscos, arroz y pasta. *Ideal with light meats, smoked meats, seafood, rice and pasta.*



GUSTO TASTE

Intensos sabores frutales, fresco, suave y equilibrado. Largo y de gran persistencia en el paladar.
Intense fruity flavors, fresh, smooth and balanced. Long and of great persistence on the palate.

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.*