

Faustino Rivero Ulecia

FAUSTINO RIVERO ULECIA TINTO

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**

Despallado y parcialmente estrujado, con alta proporción de bayas enteras, con un tiempo de maceración de 10 a 15 días, realizándose remontado diariamente. Fermentación controlada a temperatura entre 25 y 28° C.

Destemmed and partially crushed, with a high proportion of whole berries, with a maceration time of 10 to 15 days, daily pumpings. Controlled fermentation at a temperatures between 25 and 28° C.

VARIETADES **VARIETIES**

Tempranillo & Cabernet Sauvignon

ALCOHOL **ALCOHOL**

13,5% Vol.

TIPO DE VINO **TYPE OF WINE**

Tinto *Red Wine*

NOTAS DE CATA **DATA SHEET**



VISUAL **APPEARENCE**

Color rojo con matices granates, límpido, brillante y de capa alta.
Red colour with garnet nuances, clear, bright and with high layer.



TEMPERATURA **TEMPERATURE**

Servir entre 14 y 16°C
Serve at 14 to 16° C.



OLFATO **AROMA**

En nariz es un vino expresivo y elegante con persistentes aromas destacan la fruta roja y elegantes notas especiadas.
Expressive and elegant wine with persistent aromas. Red fruit and elegant spicy notes.



MARIDAJE **PAIRING**

Ideal para acompañar todo tipo de carnes rojas, asados y guisos; perfecto con todo tipo de quesos no muy curados, puede disfrutarse con una gran variedad de tapas.
Ideal to accompany all kinds of red meats, roasts and stews; perfect with all kinds of cheeses not very cured, can be enjoyed with tapas



GUSTO **TASTE**

En boca se aprecian unos taninos aterciopelados, que dan complejidad a un largo postgusto.
In palate velvety tannins, and a long aftertaste.

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.