

*Faustino Rivero Ulecia*

## FAUSTINO RIVERO ULECIA BLANCO

DOCa Rioja



### TERROIR **TERROIR**

Uvas cosechadas en parcelas situadas entre 300 y 600 metros de altitud, procedente de viñedos ubicados en Rioja Alta, de localidades como Alesanco, San Asensio y Uruñuela, donde las bajas temperaturas permiten una lenta maduración y óptima conservación aromática.

*Grapes picked from La Rioja Alta, a sub division of DOCa Rioja appellation. The vineyards are located over 300 to 600 meters height in Alesanco, San Asensio and Uruñuela surroundings, where the cold temperatures allowed a slow ripening process. These ideal conditions keep all the aromas and freshness of the grapes.*

### VINIFICACIÓN **WINE MAKING PROCESS**

Corta maceración seguida de un delicado prensado a baja presión para obtener un mosto limpio y aromático. El mosto es fermentado en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura de 15 a 18°C, utilizando levaduras seleccionadas. *Short skin maceration and gentle pressed. The clean and fresh must is fermented in stainless steel tanks at low temperature (15-18°C) using selected yeast.*

#### TIPO DE VINO **TYPE OF WINE**

Blanco *White*

#### ALCOHOL **ALCOHOL**

12,5% Vol.

#### VARIETADES **VARIETIES**

Viura

### NOTAS DE CATA **DATA SHEET**



#### VISUAL **APPEARANCE**

Color amarillo, limpio y brillante. *Greenish bright, yellow colour.*



#### OLFATO **AROMA**

Notas a frutas frescas, floral y aromático. *Notes of fresh fruits, floral and aromatic.*



#### GUSTO **TASTE**

Boca jugosa, frutal, agradable y persistente, con un punto de acidez en armonía con la fruta. *Juicy, fruity, pleasant and persistent in mouth, with a little bit of acidity in harmony with fruit*



#### TEMPERATURA **TEMPERATURE**

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



#### MARIDAJE **PAIRING**

Pescados frescos, fritos o marisco. Ideal para aperitivos y tapas. *Fresh fish, fried or seafood. It can be enjoyed as an aperitif and with tapas.*

### ENÓLOGO **WINE MAKER**

Equipo de enólogos dirigido por Rodrigo Espinosa, Ingeniero Agrónomo Enólogo por la Universidad de Chile, con experiencia en Chile, EEUU y Castilla La Mancha. *Team led by Rodrigo Espinosa, Agricultural Engineer and Oenologist by the University of Chile, with wide experience in Chile, The United States and Castilla La Mancha.*