

Faustino Rivero Ulecia

## FAUSTINO RIVERO ULECIA CRIANZA

DOCa Rioja



### TERROIR **TERROIR**

Uva cosechada en parcelas situadas entre 300 y 600 metros de altitud. Los viñedos en perfecto equilibrio permiten la recolección de uvas en óptimo estado de madurez. Las bajas producciones por hectárea permiten obtener un vino concentrado y aromático.

*Grape harvested in plots located at an altitude between 300 and 600 meters. The vineyards have the perfect balance to allow harvesting the grapes at its best ripening stage. The low yields per hectare allow us to obtain a concentrated and aromatic wine.*

### VINIFICACIÓN **WINE MAKING PROCESS**

Despalillado y parcialmente estrujado, con alta proporción de bayas enteras, remontados diarios para extraer color, taninos y aromas de las uvas. Fermentación controlada a temperatura entre 23 y 28° C con levaduras seleccionadas y autóctonas, para obtener vinos de buena complejidad aromática.

*De-stemmed and partially crushed, with a high proportion of full berries. 10 - 15 days maceration period with a daily over-pumping. Controlled fermentation at 24 - 28° C with autochthonous yeasts, contained in the grapes themselves.*

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

Tinto *Red*

#### VARIETADES **VARIETIES**

Tempranillo & Garnacha

#### ALCOHOL **ALCOHOL**

13,5% Vol.

#### CRIANZA **AGEING**

Entre 12 y 14 meses en barrica de roble americano.

*Between 12 and 14 months in American Oak Barrel.*

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



#### VISUAL **APPEARANCE**

Intenso y profundo color rojo granate con destellos teja, limpio y brillante. *Intense and deep garnet red colour with tile sparkles, clean and bright.*



#### OLFATO **AROMA**

Notas de crianza en barrica y aromas a fruta negra, regaliz y toques especiados. *Barrel aging notes and aromas of black fruit, liquorice and spicy dabs.*



#### GUSTO **TASTE**

Suave con Buena estructura y final largo y persistente. *Soft with good structure and long and persistent end.*



#### TEMPERATURA **TEMPERATURE**

Servir entre 16 y 18°C *Serve at 16 to 18 ° C.*



#### MARIDAJE **PAIRING**

Carnes rojas, cordero y caza. Quesos no muy curados. *Red meat, lamb and game. Medium-cured cheeses.*

### 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.*