

Faustino Rivero Ulecia

FAUSTINO RIVERO ULECIA ROSADO

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

Rosado *Rose*

ALCOHOL ALCOHOL

13% Vol.

VARIETADES VARIETIES

Garnacha

NOTAS DE CATA DATA SHEET



VISUAL APPEARENCE

Color rosa frambuesa, brillante. *Bright strawberry-pink colour.*



OLFATO AROMA

Aromas a flores y fruta roja como primarios de picotas maduras. *Aromas of flowers and red fruit as ripe red cherries.*



GUSTO TASTE

Vino sabroso, fresco y un postgusto frutal y persistente. *Tasty and fresh wine with a persistent aftertaste.*



TEMPERATURA

TEMPERATURE

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



MARIDAJE PAIRING

Aperitivos, pescados frescos, fritos o mariscos. Arroces, cocina oriental, carnes ligeras y pastas. *Aperitif, fresh fish, fried or seafood. Rice, Oriental food, light meat and pasta.*

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.*