

Faustino Rivero Ulecia

## ULECIA TINTO

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*

#### ALCOHOL ALCOHOL

13,5% Vol.

#### VARIEDADES VARIETIES

Tempranillo & Garnacha

### NOTAS DE CATA DATA SHEET



#### VISUAL APPEARANCE

Color rojo rubí cereza con vivos tonos violáceos. *Cherry red ruby colour with vivid violet tones.*



#### OLFATO AROMA

Aromas de frutas rojas maduras y tonos balsámicos. *Aromas of ripe red fruits and balmy tones.*



#### GUSTO TASTE

Vino goloso y redondo, de taninos suaves y maduros con un final largo y frutal. *Sweet and round wine, with soft and ripe tannins with a long and fruity finish.*



#### TEMPERATURA TEMPERATURE

Servir entre 12 y 16°C *Serve at 12 to 16° C.*



#### MARIDAJE PAIRING

Carne roja, cordero, caza, quesos y tapas. *Red meat, lamb, game, chesses and 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.*