

Faustino Rivero Ulecia

FAUSTINO RIVERO ULECIA VENDIMIA SELECCIONADA

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 ALCOHOL **ALCOHOL**
Tinto *Red* 13% Vol.

VARIETADES VARIETIES
Tempranillo & Garnacha

NOTAS DE CATA **DATA SHEET**



VISUAL **APPEARANCE**

Color rojo rubí brillante de intensidad media-alta. *Bright wine with medium-to-high intensity.*



OLFATO **AROMA**

Elegantes a romas de frutas rojas maduras y notas de regaliz. *Elegant aromas of ripe red fruits and liquorice notes.*



GUSTO **TASTE**

Notas tostadas y de vainilla con un largo y elegante postgusto frutal. *Toasted and vanilla notes with long and elegant fruity aftertaste.*



TEMPERATURA **TEMPERATURE**

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



MARIDAJE **PAIRING**

Carnes, pastas, tapas y quesos no muy curados. *Meat, pasta, tapas, medium-cured cheeses.*

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.*