

*Faustino Rivero Ulecia*

## FAUSTINO RIVERO ULECIA CRIANZA

D.O. Utiel Requena



### POCHODZENIE

Winnice położone około 700 m n.p.m. Klimat śródziemnomorski i kontynentalny. Niski system opadów (400 litrów) Średni wiek winnicy to około 25 lat, a maksymalna produkcja to 50 hl/ha. Gleby o fakturze gliniastej, ukazujące równowagę między piaskiem, gliną i mułem.

### WINIFIKACJA

Odszypułkowane i częściowo rozgniecione, z dużą zawartością całych jagód, przepompowywane codziennie. Kontrolowana fermentacja w temperaturze od 23 do 28°C z użyciem wybranych i natywnych drożdży. Każda odmiana jest winifikowana osobno.

#### TYP WINA

Czerwone wytrawne

#### ODMIANA

Bobal & Tempranillo

#### ALKOHOL

13% Vol.

#### KLASYFIKACJA

**CRIANZA**

Leżakowanie w beczkach z amerykańskiego dębu ze średnim opiekaniem i późniejszym rafinowaniem w butelce.

### NUTY SMAKOWE



#### WYGLĄD ZEWNĘTRZNY

Wiśniowy kolor z ceglanymi refleksami.



#### ZAPACH

Aromaty lekko likierowych czerwonych owoców i czarnych owoców. Prażone nuty.

#### SMAK

Okrągłe i harmonijne podniebienie wraz z prażonymi nutami z beczki.



#### TEMPERATURA SERWOWANIA

Pomiędzy 16 a 18°C



#### PODAWAĆ DO: PAIRING.

Ryż z dziczyzną, gulasze z warzywami, czerwone mięsa i pieczenie.

### ENOLOG

Zespół enologów kierowany przez inżyniera Rodrigo Espinosę Agronoma i Enologa z Uniwersytetu de Chile.