

Faustino Rivero Ulecia

FAUSTINO RIVERO ULECIA CRIANZA

DO Navarra



TERROIR POCHODZENIE

Winnice zlokalizowane w podobszarze Ribera Baja, między 200 a 400 m n.p.m., na południu Nawarry. Jest to najważniejszy obszar D.O. pod względem rozbudowy winnic i liczby winnic. Średnie opady wynoszą 448 l/m² rocznie, a liczba dni sprzyjających uprawie winorośli wzrasta do 241 rocznie.

WINIFIKACJA

Odszypułkowane i częściowo rozgniecione, z dużą zawartością całych jagód, z czasem maceracji od 20 do 15 dni, przepompowywanie codziennie. Kontrolowana fermentacja w temperaturze od 25 do 28°C.

ODMIANA

Tempranillo & Cabernet Sauvignon

TYP WINA

Czerwone Crianza

ALKOHOL

14% Vol.

KLASYFIKACJA CRIANZA

12 miesięcy w beczce z dębu amerykańskiego

NUTY SMAKOWE



WYGLĄD ZEWNĘTRZNY

Wiśniowy kolor o wysokiej intensywności.



TEMPERATURA SERWOWANIA

Pomiędzy 16 a 18°C



ZAPACH

Trwałe aromaty podkreślają czerwone owoce i eleganckie nuty korzenne, balsamiczne, runa leśnego i cedru.



PODAWAĆ DO:

Idealny do wszystkich rodzajów czerwonych mięs, pieczeni i dziczyzny. Idealne do makaronów i wędzonych serów, można skosztować tapas.



SMAK

Na podniebieniu cenione są eleganckie taniny, które nadają złożoności długotrwały posmak.

ENOLOG

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