

*Faustino Rivero Ulecia*

# FAUSTINO RIVERO ULECIA ROSADO

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/m<sup>2</sup> rocznie, a liczba dni sprzyjających uprawie winorośli wzrasta do 241 rocznie.

## WINIFIKACJA

Odszypułkowane i częściowo rozgniecione, z czasem maceracji 10 godzin w temperaturze 18-20°C. Wino jest klarowane. Kontrolowana fermentacja w zakresie 18-20°C.

### TYP WINA

Różowe półwytrawne

### ALKOHOL

13,5% Vol.

### ODMIANA

Garnacha

## NUTY SMAKOWE



### WYGLĄD ZEWNĘTRZNY

Intensywna i jasna truskawkowa czerwień.



### TEMPERATURA SERWOWANIA

Pomiędzy 6 a 10°C



### ZAPACH

Bardzo owocowy z dużą trwałością aromatyczną z intensywnymi nutami czerwonych owoców, cytrusów i pewnymi kwiatowymi niuansami.



### PODAWAĆ DO:

Idealny do lekkich mięs, wędlin, owoców morza, ryżu i makaronów.

### SMAK

Intensywne smaki owocowe, świeże, gładkie i zrównoważone.



Długie i bardzo trwałe na podniebieniu.

## ENOLOG

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