

Faustino Rivero Ulecia

FAUSTINO RIVERO ULECIA TINTO

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 10 do 15 dni, przepompowywanie codziennie. Kontrolowana fermentacja w temperaturze od 25 do 28°C.

ODMIANA

Tempranillo & Cabernet Sauvignon

ALKOHOL

13,5% Vol.

TYP WINA

Czerwone półwytrawne

NUTY SMAKOWE



WYGLĄD ZEWNĘTRZNY

Kolor czerwony z odcieniami granatu, klarowny, jasny.



TEMPERATURA SERWOWANIA

Pomiędzy 14 a 16°C



ZAPACH

W nosie wyraziste i eleganckie wino o trwałych aromatach czerwonych owoców i eleganckich korzennych nutach.



PODAWAĆ DO:

Idealne do wszystkich rodzajów czerwonych mięs, pieczeni i gulaszu; idealne do wszelkiego rodzaju serów niedostatecznie dojrzałych, można go skosztować z szeroką gamą tapas.



SMAK

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

ENOLOG

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