

Faustino Rivero Ulecia

FAUSTINO RIVERO ULECIA RESERVA

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 30 lat, a maksymalna produkcja to 45 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 poddawana osobnej winifikacji.

TYP WINA

Czerwone wytrawne

ODMIANA

Bobal & Tempranillo

ALKOHOL

13% Vol.

KLASYFIKACJA

RESERVA

24 miesiące w beczkach z dębu francuskiego i amerykańskiego ze średnim opiekaniem.

NUTY SMAKOWE



WYGLĄD ZEWNĘTRZNY

W kolorze rubinowym z refleksami od fioletu do czerwonego.



TEMPERATURA SERWOWANIA

Pomiędzy 16 a 18°



ZAPACH

Nuty dojrzałych owoców, czarnej śliwki i dobrze zaznaczone niuanse tostów.



PODAWAĆ DO:

Dania mięsne, gulasze i sery wędzone.



SMAK

Z dobrym ciałem. Aksamitna i okrągła.

ENOLOG

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