

Faustino Rivero Ulecia

FAUSTINO RIVERO ULECIA BLANCO SEMIDULCE

DOCa Rioja



TERROIR POCHODZENIE

Winogrona zebrane na działkach położonych między 300 a 600 m n.p.m. z winnic położonych w Rioja Alta, w miastach takich jak Alesanco, San Asensio i Uruñuela, gdzie niskie temperatury pozwalają na powolne dojrzewanie i optymalne zachowanie aromatu.

WINIFIKACJA

Krótką maceracja, po której następuje delikatne tłoczenie pod niskim ciśnieniem w celu uzyskania czystego i aromatycznego moszczu. Moszcz fermentuje w kadziach ze stali nierdzewnej w niskiej temperaturze od 15 do 18°C przy użyciu wyselekcjonowanych drożdży.

TYP WINA

Białe półsłodkie

ALKOHOL

12,5% Vol.

ODMIANA

Viura

NUTY SMAKOWE



WYGLĄD ZEWNĘTRZNY

Zielonkawo-żółty kolor, czysty i jasny.



TEMPERATURA SERWOWANIA

między 6 y 10°C



ZAPACH

świeże owoce i eleganckie ziołowe nuty.



PODAWAĆ DO:

Słodkie desery, kwaśne owoce i mocne sery.



SMAK

Soczyste, owocowe odczucie w ustach, z przyjemną i trwałą słodyczą. J

ENOLOG

Zespół enologów kierowany przez inżyniera Rodrigo Espinosę Inżyniera rolnictwa i enologa z University of Chile, z dużym doświadczeniem w Chile, Stanach Zjednoczonych i Kastylii La Mancha.