

Faustino Rivero Ulecia

FAUSTINO RIVERO ULECIA ROSADO

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 maceracją, 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

Różowe półwytrawne

ALKOHOL

13% Vol.

ODMIANA

Garnacha

NUTY SMAKOWE



WYGLĄD ZEWNĘTRZNY

Jasny, malinowo-różowy kolor.



TEMPERATURA SERWOWANIA

między 6 y 10°C



ZAPACH

Aromaty kwiatów i czerwonych owoców jako pryncypiów dojrzałej wiśni.



PODAWAĆ DO:

Przystawki, świeże ryby, smażone lub skorupiaki. Dania ryżowe, kuchnia orientalna, lekkie wędliny i makarony.



SMAK

Smaczne, świeże wino o owocowym i trwałym posmaku.

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.