

Faustino Rivero Ulecia

ULECIA TINTO

DOCa Rioja



TERROIR POCHODZENIE

Winogrona zbierane na działkach położonych między 300 a 600 m n.p.m. Winnice w idealnej równowadze umożliwiają zbiór winogron w optymalnym stanie dojrzałości. Niskie plony z hektara umożliwiają uzyskanie skoncentrowanego i aromatycznego wina.

WINIFIKACJA

Pozbawione łodyg i częściowo rozgniecione, z dużą zawartością całych jagód, przepompowywanych codziennie w celu wydobycia koloru, garbników i aromatów z winogron. Kontrolowana fermentacja w temperaturze od 23 do 28°C z użyciem wyselekcjonowanych i rodzimych drożdży w celu uzyskania win o dobrej złożoności aromatycznej.

TYP WINA

czerwone półwytrawne

ALKOHOL

13,5% Vol.

ODMIANA

Tempranillo & Garnacha

NUTY SMAKOWE



WYGLĄD ZEWNĘTRZNY

Wiśniowy rubinowy kolor z żywymi fioletowymi refleksami.



TEMPERATURA SERWOWANIA

między 12 a 16°C



ZAPACH

Aromaty dojrzałych czerwonych owoców i tony balsamiczne.



PODAWAĆ DO:

Czerwone mięso, jagnięcina, dziczyzna, sery i tapas.



SMAK

Wino słodkie i okrągłe, z miękkimi i dojrzałymi taninami o długim i owocowym finiszu.

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.