

VINHO TINTO FAUSTINO RIVERO ULECIA TEMPRANILLO

País de Origem	Espanha
Região	La Mancha
Produtor	Faustino Rivero
Safra	2022
Castas	Tempranillo
Temp. Serviço	16°C a 18°C
Harmonização	Carne Vermelha Assados Queijos curado e semi-curado
Análises	Álcool: 12,28% Acidez: 4,36 g/l Açúcares totais: <1,00 g/l
Barrica	Sem estágio em barrica.
Guarda	02 anos
Vinificação	Os vinhedos são localizados entre 600 a 800 metros de altitude em planície e um clima continental com 3.000 horas de exposição solar anual. As uvas são colhidas pela manhã e vão direto para a moderna adega da vinícola.

Desengace total e esmagamento parcial com proporção importante de frutas inteiras. Fermentação em aço inoxidável a 25-27° C com bombeamentos diários, para extrair cor e aromas. Fermentação malolática antes de clarificação e filtração.

Notas de Prova A Tempranillo é a casta espanhola mais conhecida e apreciada no mundo. De cor rubi intenso, seu aroma apresenta notas intensas de frutas vermelhas maduras e elegantes tons balsâmicos.

Na boca é um vinho poderoso, redondo, com taninos suaves e maduro, com final longo e frutado.



Cód. 11326