FAUSTINO RIVERO ULECIA SYRAH

SPANIEN, RIOJA



Saftig og blød

Faustino Rivero Shiraz fremstår intens granatrød i glasset. I duften eksploderer noter af violer og røde bær. I munden opleves vinen elegant, blød og saftig og her fortsætter de samme fine noter af violer og røde bær fra duften. Her er masser af kraft og saft, med flot afrundede tanniner og en lang vedvarende frugtrig eftersmag.

En oplagt ledsager til rødt kød, gerne grillet og alle typer ost.
Serveringstemperatur: 14-15°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Denne fremragende vin er fremstillet udelukkende på Shiraz-druer, der er høstet ved optimal modenhed fra 10 år gamle vinstokke. Ved ankomst til vineriet har druerne gennemgået en alkoholisk temperaturkontrolleret gæring ved 23-28ºC. Under gæringen er mosten pumpet over druekvaset en gang dagligt for at udtrække mest mulig farve og smag fra druerne.

Om Producenten

De første sten til det familieejede Faustino Rivero blev lagt i 1899 af Olegario Rivero. I 1980 blev det første reelle vineri grundlagt, og siden da har det taget fart. I dag, efter mere end hundrede år med familieejet vinproduktion, er Faustino Rivero ét af de førende spanske vinerier både i hjemlandet og internationalt. En position, der er opnået via konstant fokus på udbuddet af kvalitetsvine, der kombinerer tradition og innovation.

I dag ledes vineriet og produktionen af Rodrigo Espinosa, der er uddannet landbrugsingeniør og ønolog ved universitetet i Chile. Rodrigo har mangeårig erfaring fra vinerier i Chile, USA og Castilla-La Mancha.