

FAUSTINO RIVERO SAUVIGNON BLANC

SPANIEN, RIOJA



Aromatisk og frisk

Faustino Rivero Sauvignon Blanc er smuk gul i glasset med fine grønne strøg. I duften mødes man af tropiske frugter og et friskt element. I munden opleves vinen sprød og frisk og smagen byder som duften på eksotiske frugter, passionsfrugt og et stænk af urter. En vin i flot balance, der viser Sauvignon Blanc druen fra sin bedste side med en lang og vedvarende eftersmag.

Server denne skønne vin til tapas, pastaretter, lyst kød og fisk.
Serveringstemperatur: 6-10°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Denne elegante vin er fremstillet 100% på den kendte og elskede Sauvignon Blanc-drue. Ved ankomst til vineriet gennemgår druerne en alkoholisk temperaturstyret gæring ved 15-18°C. Efter den alkoholiske gæring omrøres vinen sammen med druekvaset for at fremme en cremet og aromatisk vin. Herefter klares og filtreres vinen forsigtigt, inden den er klar til salg.

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.