

FAUSTINO RIVERO ROSÉ

SPANIEN, RIOJA



Frisk og aromatisk

Denne rosé har en elegant rosa farve i glasset. Duften byder på noter af modne nyplukkede jordbær og hindbær. I munden opleves vinen frisk og frugtfyldt og noterne fra duften går igen med massevis af røde bær og en flot fyldig struktur. Faustino Rivero Rosado vil falde i de flestes smag og passer godt til en bred vifte af mad.

En oplagt ledsager til lyst kød, gerne fra grillen, pastaretter eller tapas. Serveringstemperatur: 6-10°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Denne rosévin er fremstillet 100% på Bobal-druer, der er en lokal drue. Markerne, hvorfra druerne er høstet, er beliggende ca. 800 meter over havets overflade. Den høje beliggenhed sikrer store forskelle mellem dag- og nattemperaturer, hvilket giver druer med intensitet, typicitet og intensive aromaer. Ved ankomst til vineriet gennemgår vinen en alkoholisk gæring i rustfri stålitanke ved en lav kontrollerede temperatur. Herefter opbevares vinen køligt sammen med druekvaset, under opbevaringen røres der jævnligt i vinen for at fremme en elegant og flot afrundet vin.

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.