

2016 FAUSTINO RIVERO TEMPANILLO DOC RIOJA WHITE LABEL

SPANIEN, RIOJA

Rund og elegant

Faustino Rivero Tempranillo fremstår elegant og smuk rød i glasset. I duften mødes man af et væld af røde bær og hints af lakrids. I munden går noterne fra duften igen, og vinen opleves velbalanceret og flot afrundet med en lang og vedholdende eftersmag.

Ideel til alle typer kød. Et godt bud er pastaretter, tapas og mellemlagrede oste. Serveringstemperatur: 14-16°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Faustino Rivero Tempranillo er fremstillet på 85% Tempranillo-druer og 15% Garnacha-druer, høstet ved optimal modenhed fra vinstokke, der i gennemsnit er 25 år gamle, med et lavt udbytte. Ved ankomst til vineriet afstilles druerne og presses delvist. Herefter gennemgår druerne en maceration i 10-15 dage, hvorunder druemosten dagligt pumpes over druekvaset for at trække så meget saft og kraft ud af druerne som muligt. Efterfølgende gennemføres en temperaturkontrolleret fermentering ved 24-28 °C. Efter endt fermentering tappes vinen på flaske, hvor den hviler 1-2 måneder inden frigivelse til markedet.

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.

