

2014 FAUSTINO RIVERO CRIANZA DOC RIOJA YELLOW LABEL

SPANIEN, RIOJA



Fløjlsblød og harmonisk

Intens mørkerød i glasset med fine violette strøg. I duften er vinen frugtrig med noter af moden frugt, vanilje og et let toasted præg fra fadlagringen. I munden går noterne fra duften igen og suppleres af krydderi og en fin lille sødme. Vinen føles fløjlsblød i munden med flot balancerede og afrundede tanniner samt en blød og vedvarende eftersmag.

Ideel til den gode bøv med pebersovs, modne oste og smagfulde tapas. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Faustino Rivero Crianza 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 15-20 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 i rustfrie ståltanke. Inden vinen frigives til markedet lagres den i 12-14 måneder på medium ristede amerikanske egetræsfade for at tilføje vinen kompleksitet og krydderi.

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.