

# 2016 FAUSTINO RIVERO GREEN LABEL VIURA DOC RIOJA

SPANIEN, RIOJA



## *Frugtig og elegant*

Smuk gul i glasset med fine grønne strøg. I duften er der masser af frisk frugt, noter af citrus og et elegant hint af urter. I smagen går mange af noterne fra duften igen og suppleres af en let sødme. Denne vin er intens, ren i smagen og flot balanceret, den opleves frisk og frugtig med en flot balance mellem syre og sødme samt en lang og insisterende eftersmag.

Server denne vin til fisk, skaldyr eller som velkomst. Serveringstemperatur: 7-10°C.

**KARAKTER**    Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

**FYLDE**        Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

### Fremstilling

Viura-druerne til denne skønne hvidvin er nøje udvalgt af vinmageren. Ved ankomst til vineriet afstilles druerne og presses delvist. Herefter gennemgår druerne en temperaturkontrolleret fermentering ved 15-18 °C i rustfrie ståltanke. Inden vinen frigives til markedet, hviler den i en kortere periode på flaske for sikre en vin i fuld balance.

### 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.