

4+



FAUSTINO CRIANZA

Descripción

Limpio, brillante, rojo picota con destellos rubí. En nariz, buena intensidad aromática, integra fruta fresca, y notas dulces de crianza en barrica. Estructurado y elegante en boca. Final medio largo, con recuerdos dulces de la barrica.

Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne. Setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao. Quesos emmental o gruyere. Bueno con arroz con setas.

Características



Tinto 100% Tempranillo



15 meses de crianza en roble americano



D.O.Ca. Rioja



75 cl.



Premios



Bacchus de Plata, añada 2.011, Premios Bacchus 2.015, España



Medalla de Plata, añada 2.008, Concours Mondial de Bruxelles 2.011, Belgium



Medalla de Oro, añada 2.010, Mundus Vini 2.013, Alemania



Bodegas Faustino · Crta. Logroño S/N, · 947102700
www.bodegasfaustino.com · info@bodegasfaustino.com

Safra 2013. Almoço em 12/10/2017. Itapoá/SC.