



FAUSTINO I GRAN RESERVA

Descripción

Limpio, brillante. De color rubí con evolución granate. En nariz es muy complejo y elegante, con amplia expresión de fruta y notas especiadas. En boca, elegante, con agradables notas procedentes del paso por la bodega. Final largo y sedoso.

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 Tempranillo; Graciano, Mazuelo



26 meses en bodega de roble francés y americano.



D.O.Ca. Rioja



75 cl.



Premios



91 puntos, añada 2006. Guía Peñín 2018, España.



Medalla de Oro, añada 2005. Berliner Wein Trophy 2017 Alemania



Bacchus de Oro, añada 2.004, Premios Bacchus 2.016, España



93 Puntos, añada 2004, Guía Peñín, 2016, España