

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 barrica. 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



Mínimo 26 meses en barrica de roble americano y francés.



D.O.Ca. Rioja



75 cl.

Premios



94 puntos, añada 2.012. Tasting 2.022



Medalla Oro, añada 2012, Concours Mondial Bruxelles



Medalla Oro, añada 2011, Mundus Vini 2022



91 puntos Wine Spectator 2021, añada 2010



94 puntos, añada 2.010. Cata 2.020