

GRAN FAUSTINO I GRAN RESERVA 2004

Descripción

Color granate de capa media, brillante y con mucha vida por delante.

En nariz es limpio y con una gran intensidad. Predominan los aromas terciarios, ya que encontramos gran presencia de ciruela pasa y fruta madura, perfectamente ensamblada con aromas especiados y balsámicos procedentes de la crianza en bodega. La pimienta negra también se hace presente, recordándonos que el graciano forma parte de este coupage tan particular.

En boca es donde este gran vino muestra su elegancia. Su entrada es sutil, pero desemboca en un torrente de sensaciones. Aparecen notas licorosas, fruta escarchada, cacao y de nuevo los balsámicos que encontrábamos en nariz. La acidez equilibrada y un tanino muy pulido hacen destacar su sedosidad y redondez. Es un vino lleno de matices y complejidad, muy señorial, con un final dulce y delicado.

Características



Tinto Tempranillo, Graciano y Mazuelo.



Mínimo 38 meses en bodega



D.O.Ca. Rioja



75 cl.



Premios



95 puntos, añada 2004. Tasting 2.022