

FAUSTINO I GRAN RESERVA 1994

Description

Limpio, brillante, capa media. Color granate con evolución a teja. Intenso y complejo, ebanistería perfectamente integrada con especiados dulces (canela). Ágil y sedoso, suave tanino bien integrado con la acidez. Marcados especiados dulces. Largo y complejo.

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.

Issues



Red Gran Reserva Tempranillo, Graciano and Mazuelo.



Minimum 30 month in oak barrels.



D.O.Ca Rioja



75 cl.



Lastest Awards



2.015: 92 Points, Decanter



2.014: Golde Medal, Concours Mondial de Bruxelles



2.014: Best World Wine 2.013, Decanter Magazine