

FAUSTINO ART COLLECTION CRIANZA

Descripción

Limpio, brillante, de capa media. Bonito color rojo cereza con evolución granate. En nariz es amplio. Las notas de bodega se hacen muy presentes. Sensaciones dulces, ligeros tostados. Muy bien integrado con notas de frutas del bosque ligeramente maduras.

En boca es agradable. Los taninos están muy bien integrados, redondos. Final medio marcado por los tostados de la bodega.

Combina con cualquier tipo de carne y arroz con hongos. Algunos pescados sabrosos o grasos como el atún o el bacalao. Queso de maduración media como el emmental o el gruyere.

Características



Tinto Tempranillo



Mínimo 15 meses en bodega de roble americano



D.O.Ca. Rioja



75 cl.



Premios



92 puntos, añada 2.019. Tasting 2.022



90 puntos, añada 2.017. Cata 2.020



91 puntos, añada 2.016. Cata 2.019



90 puntos, añada 2.016, Decanter Magazine 2.019