

Faustino

FAUSTINO CRIANZA ITNOW

Premios

En boca limpio, brillante. Color rojo cereza con evolución rubí. En nariz, intenso. Aromas de fruta madura bien acompañada de notas de tostados y dulces de la bodega. En boca, homogéneo. Envolvente. Agradable tanino muy bien integrado. Final muy largo. Recuerdo a regaliz y notas tostadas.

Para maridar codorniz al estilo Tandoori con cuscús de pasas y cebolla caramelizada, Dim Sum de carne, Wok de verduras, Lasagna de berenjenas, Pollo asado con verduras, Fajitas de pollo no muy picantes, Pasta al pesto, Albóndigas sicilianas



Tinto Crianza Tempranillo



Mínimo 12 meses en bodega



D.O. Ca Rioja



75 cl.