

FAUSTINO I GRAN RESERVA 1970

Premios

Limpio, brillante, capa baja-media, tonalidad teja con evolución a anaranjados. Complejo y maduro. Notas de larga crianza dominando los especiados. Sedoso y equilibrado. Marcada por las notas especiadas. Buen recuerdo entre especiado y cedro.

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.



Tinto Gran Reserva Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Viura



Mínimo 30 meses en barrica.



D.O.Ca. Rioja



75 cl.