

Faustino

FAUSTINO I GRAN RESERVA 75 ANIVERSARIO

Características

Limpio, brillante, intenso rojo cereza con evolución a teja. En nariz es intenso, con marcados matices de larga crianza, fruta madura y madera. Paso suave en boca, tanino redondo y buena acidez. Final persistente, con matices de fruta madura.

Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne y setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao. Quesos de mediana curación; emmental y gruyere. Pasta con tomate y/o queso.



Premios



Tinto Gran Reserva Tempranillo.



Mínimo 24 meses en barrica de roble americano y francés.



D.O.Ca. Rioja



75 cl.



93 puntos, añada 2.010. Cata 2.020



Medalla de Plata, 92 puntos, Decanter Asia 2019



?Best of Show?, añada 2009. Cata de verano Mundus Vini 2019.



Medalla de Oro, añada 2009. Cata de verano Mundus Vini 2019.



concourse-mondial-bruxelles-gold.png