

FAUSTINO ICON

Descripción

Limpio, brillante y muy cubierto; de color cereza picota y evolución al burdeos. En nariz es muy intenso y complejo, con una entrada cálida, dulce y seca; marcada por unos frutos del bosque muy maduros, agradables notas especiadas, con toques de ebanistería al fondo. En boca es elegante, sabroso y estructurado, con taninos amables e integrados, y equilibrado en su recorrido por la boca. Tiene un final muy largo, con recuerdos a frutos secos y bombón de licor.

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.

Características



Tinto Reserva Tempranillo y Graciano



Mínimo 18 meses en barrica de roble francés.



D.O. Ca. Rioja



75 cl.



Premios



92 puntos, añada 2.015. Cata 2.020



Medalla de Oro 95 Puntos, añada 2.015, Decanter World Wine Awards 2.020



93 puntos, añada 2.014. Cata 2.019



95 puntos, añada 2.014, Decanter Magazine 2.019



Guía Peñín 2017, 91 Puntos