

Faustino

FAUSTINO V RESERVA

Características

Limpio, brillante, cereza picota con evolución granate. En nariz, muy intenso. Aromas integrados, notas dulces de bodega y fruta madura. Buena entrada en boca, elegante estructura y equilibrado en su conjunto. Final medio-largo.

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 Tempranillo



Mínimo 24 meses en bodega de roble americano.



D.O.Ca. Rioja



75 cl y 1,5L.



Medalla de Oro, añada 2012, Berliner Wein Trophy 2017.



93 puntos, añada 2017. Tasting 2022



Medalla de Plata, añada 2011, Mundus Vini 2016, Alemania



Medalla de Plata, añada 2010, Decanter Asia Wine Awards 2015, Hong Kong



Bacchus de Oro, añada 2010, Premios Bacchus 2015, España