

FAUSTINO V RESERVA

Descripción

Limpio, brillante, cereza picota con evolución granate. En nariz, muy intenso. Aromas integrados, notas dulces de barrica 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.

Características



Tinto Tempranillo y Mazuelo.



Mínimo 18 meses en barrica de roble americano.



D.O.Ca. Rioja



75 cl.



Premios



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



Medalla de Plata, añada 2.011, Mundus Vini 2.016, Alemania



Medalla de Plata, añada 2.010, Decanter Asia Wine Awards 2.015, Hong Kong



Bacchus de Oro, añada 2.010, Premios Bacchus 2.015, España



Medalla de Oro, añada 2.009, Prix du public Desjardins 2.015, Canada