Faustino

LEGADO FAUSTINO CRIANZA



Añada 2021

Elaboracion
Fermentación controlada a 28ºC. Mínimo de 12 meses en barrica de roble americano y francés.

Cata
Limpio, brillante. Buena capa de color. Rojo cereza con evolución rubí. La primera sensación es dulce, recuerda a fruta madura. Ligera presencia de vainilla y otras especias. Toque de regaliz. Notas tostadas dulces de la barrica. Agradable en boca, homogéneo. Tanino redondo, bien integrado. Equilibrio entre las notas de fruta madura y barrica. Final medio. Persisten las notas dulces del tostado de la barrica.

MaridajePerfecto para maridar con carnes asadas al horno, como cordero o cabrito. Es ideal para disfrutar en una sobremesa con queso de oveja y nueces.

Tempranillo y Maturana

12 meses

D.O.Ca Rioja

0.75lt

Winery of teh Year Wine Enthusiast 2025 European

FAMILIA MARTÍNEZ ZABALA

Bodegas Faustino · Crta. Logroño S/N,· 947102700
www.bodegasfaustino.cominfo@bodegasfaustino.com