

FAUSTINO I GRAN RESERVA 1964

Descripción

Limpio, brillante, capa baja-media, púrpura con tonalidades ocre y ribete oro viejo. Complejo y delicado, matices especiados, tabaco y ebanistería, amielado. Suave, ágil y equilibrado, balance tanino-acidez pese a su edad. Compleja y larga persistencia.

Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne. Setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao. Quesos emmental o gruyere. Bueno con arroz con setas.

Características



Tinto Gran Reserva 85% Tempranillo; 15% Graciano, Mazuelo, Viura.



30 meses en barrica de roble francés y americano



D.O. Ca Rioja



75 cl.



Premios



2.015: 92 puntos, Decanter.



Medalla de Oro, Concours Mondial de Bruxelles. 2.014



91 Puntos, Revista Wine Enthusiast. 2.014