

FAUSTINO I GRAN RESERVA 1970

Descripción

Limpio, brillante, capa baja-media, tonalidad teja con evolución a anaranjados. Complejo y maduro. Notas de larga crianza dominando los especiados. Sedoso y equilibrado. Marcada por las notas especiadas. Buen recuerdo entre especiado y cedro.

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.



2.014: Medalla de Oro, Concours Mondial de Bruxelles



2.014 91 Puntos, Revista Wine Enthusiast