

FAUSTINO I GRAN RESERVA 75 ANIVERSARIO

Descripción

Limpio, brillante, intenso rojo cereza con evolución a teja. En nariz es intenso, con marcados matices de larga crianza, fruta madura y madera. Paso suave en boca, tanino redondo y buena acidez. Final persistente, con matices de fruta madura.

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 Reserva 100% Tempranillo



18 meses en barrica de roble francés



D.O.Ca. Rioja



75 cl.

Premios



concourse-mondial-bruxelles-gold.png



Medalla Gran Oro, añada 2008. Berliner Wein Trophy. Año 2017.



93 Puntos, añada 2.001, Guía Peñín 2.013, España



91 Puntos, añada 2.001, Guía Peñín 2.012, España

