

# FAUSTINO I GRAN RESERVA

## Descripción

Limpio, brillante. De color rubí con evolución granate. En nariz es muy complejo y elegante, con amplia expresión de fruta y notas especiadas. En boca, elegante, con agradables notas procedentes del paso por la barrica. Final largo y sedoso.

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 Tempranillo; Graciano, Mazuelo



26 meses en barrica de roble francés y americano.



D.O.Ca. Rioja



75 cl.



## Premios



Oro en Decanter 2017



92 puntos Guía Peñín



Medalla de Plata, añada 2.004, Concours Mondial de Bruxelles 2.016, Bélgica



91 puntos, añada 2006. Guía Peñín 2018, España.