

FAUSTINO I 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



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