

# FAUSTINO ICON

## Descripción

Limpio, brillante y muy cubierto; de color cereza picota y evolución al burdeos. En nariz es muy intenso y complejo, con una entrada cálida, dulce y seca; marcada por unos frutos del bosque muy maduros, agradables notas especiadas, con toques de ebanistería al fondo. En boca es elegante, sabroso y estructurado, con taninos amables e integrados, y equilibrado en su recorrido por la boca. Tiene un final muy largo, con recuerdos a frutos secos y bombón de licor.

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 95% tempranillo; 5% graciano



18 meses en barrica de roble francés



D.O. Ca. Rioja



75 cl.



## Premios



Guía Peñin 2017, 91 Puntos



Medalla de oro Berlin Wine Trophy 2017



Medalla de oro Mundus vini 2017