

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