

FAUSTINO ART COLLECTION RESERVA

Premios

Limpio, brillante, rojo cereza con evolución rubí. En nariz tiene una intensidad pronunciada, complejo, con notas de frutas rojas y negras ya maduras (tipo arándanos, frambuesa, grosellas, cerezas negras?), ensambladas con las ligeras notas dulces y tostadas (tofes, vainillas ?). Toques florales en el fondo.

Es un vino de paso equilibrado, redondo. Fresco, con buena acidez. Intenso, largo. Vuelven a aparecer los matices dulces y especiados. Final largo, notas de vainilla.



Tinto Tempranillo



18 meses en barrica de roble americano. Fermentación controlada a 28°C.



D.O. Ca. Rioja



75 cl.



92 puntos, añada 2.015. Cata 2.020



Berliner Oro, añada 2.015, Berliner Wein Trophy Ed. Verano 2.020



Medalla de Plata, añada 2014, ?Rioja Masters 2019? The Drinks Business



92 puntos, añada 2.015. Cata 2.019