

FAUSTINO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

Premios

Color limpio, brillante. Bonito color amarillo con reflejos en los ribetes que recuerdan al limón. En nariz, frutal, se percibe claramente las notas que recuerdan a fruta blanca madura, sobre todo a pera. Al fondo aparecen aromas que nos recuerdan al tostado de la barrica, a frutos secos (nueces).

En boca, sensación afrutada. Con volumen, fresco, suave. Equilibrado, redondo, buena acidez. Final largo y persistente. Alternancia de notas de fruta blanca y frutos secos.



Blanco Chardonnay



Fermentado en barricas de roble francés y americano



D.O.Ca. Rioja



75 cl.

JAMES
SUCKING.COM

92 puntos, añada 2.021. Tasting 2.022