

Faustino

FAUSTINO CRIANZA

Premios

Limpio, brillante, rojo picota con destellos rubí. En nariz, buena intensidad aromática, integra fruta fresca, y notas dulces de crianza en barrica. Estructurado y elegante en boca. Final medio largo, con recuerdos dulces de la barrica.

Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne. Setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao. Quesos emmental o gruyere. Bueno con arroz con setas.



Tinto Tempranillo



Mínimo 12 meses en barrica de roble americano.



D.O.Ca. Rioja



75 cl.



93 puntos, añada 2.019. Tasting 2.022



92 puntos, añada 2.017. Cata 2.020



90 puntos, añada 2.016. Cata 2.019



Bacchus de Plata, añada 2.011, Premios Bacchus 2.015, España



Medalla de Plata, añada 2.008, Concours Mondial de Bruxelles 2.011, Belgium