

FAUSTINO I GRAN RESERVA

Premios

Limpio, brillante. De color rubí con evolución granate. En nariz es muy complejo y elegante, con amplia expresión de fruta y notas especiadas. En boca, elegante, con agradables notas procedentes del paso por la bodega. Final largo y sedoso.

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 24 meses en bodega de roble americano y francés.



D.O.Ca. Rioja



75 cl.



Gran Bacchus de Oro, añada 2015, Premios Bacchus 2024, España



94 puntos, añada 2012. Tasting 2022



Medalla Oro, añada 2012, Concours Mondial Bruxelles



Medalla Oro, añada 2011, Mundus Vini 2022



91 puntos Wine Spectator 2021, añada 2010