

Faustino

FAUSTINO RESERVA ITNOW

Premios

Limpio, brillante. Color rojo cereza con evolución granate. En nariz, notas de tostados y vainilla. Mermelada de frutos rojos maduros característicos de la zona. Muy bien conjuntado. Notas especiadas (canela), recuerdo a cedro. En boca complejo, estructurado. Sensación de volumen en boca. Final largo. Recuerdos a frutos secos (nuez).

Marídalo con chuletillas al sarmiento; Pollo guisado; Solomillo con salsa roquefort; Raviolis rellenos de carne de ternera; Entrecot a la brasa; Atún con cebolla caramelizada; Steak Tartar; Pasta trufada con salsa reducida de carne; Bacalao con pimientos; Dorada al horno.



Tinto Tempranillo



Mínimo 18 meses en bodega



D.O.Ca. Rioja



75 cl.