

# Faustino

## FAUSTINO V RESERVA

### Premios

Limpio, brillante, cereza picota con evolución granate. En nariz, muy intenso. Aromas integrados, notas dulces de bodega y fruta madura. Buena entrada en boca, elegante estructura y equilibrado en su conjunto. Final medio-largo.

Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne y setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao. Quesos de mediana curación; emmental y gruyere. Pasta con tomate y/o queso.



Tinto Tempranillo



Mínimo 24 meses en bodega de roble americano.



D.O.Ca. Rioja



75 cl y 1,5L.



Medalla de Oro, añada 2012, Berliner Wein Trophy 2017.



93 puntos, añada 2.017. Tasting 2.022



Medalla de Plata, añada 2.011, Mundus Vini 2.016, Alemania



Medalla de Plata, añada 2.010, Decanter Asia Wine Awards 2.015, Hong Kong



Bacchus de Oro, añada 2.010, Premios Bacchus 2.015, España