

GRAN FAUSTINO 1955

Premios

63 años después ve la luz esta edición limitada de 2.555 botellas de un vino que ya nunca se volverá a realizar. Elaborado con una base de uva Tempranillo, con "coupage" de otras variedades, siguiendo los patrones de los grandes reservas clásicos de Rioja. La uva proviene de viñedo cercano a la bodega, ya que el transporte se realizaba en comportillos de madera a lomos de caballos o mulas. No se despalillaba y solamente se estrujaba un poco para arrancar la fermentación (puede decirse que es una fermentación semi-carbónica, al estilo de la zona de Rioja Alavesa).

Criado en barrica de roble americano mayoritariamente, aunque con toque de barrica francesa ya que en nuestros archivos históricos, constan ya barricas de roble francés en Bodegas Faustino en esas fechas, siendo algo innovador en Rioja.

Es brillante y luminoso, de color rubí anaranjado y destello de rojizos. Aromas de tienda de especias (cúrcuma, laurel, semillas de cilantro?). Notas de mieles, frutos secos, almendras, mazapanes? "otra categoría de vinos"



Tinto Tempranillo con



Barrica de roble americano y francés.



D.O. Ca. Rioja



75 cl.



96 puntos, añada 1.955, Decanter Magazine 2.019