

Faustino I Gran Reserva



Vino tinto Gran Reserva DOPa Rioja. Crianza 26 meses en barrica de roble

Calificación Sin calificación

Precio

precio 17,89 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [Faustino](#)

Descripción

Faustino I Gran Reserva

Faustino I es un Gran Reserva con la **Denominación de Origen Calificada** Rioja. Se elabora con uvas de la variedad **Tempranillo** (86%), además de una menor proporción de Graciano (9%) y Mazuelo (5%). Su maduración se lleva a cabo durante un periodo de 26 meses en barricas de roble francés y americano. Lo elabora Bodegas Faustino, cuyos orígenes se encuentran en **Oyón, Álava**, en 1861, cuando Eleuterio Martínez Arzok compró las viñas. Desde entonces, diferentes generaciones de la familia se han hecho cargo de las bodegas, todo un referente en La Rioja.

Premios

Faustino I ha sido premiado con numerosos reconocimientos internacionales. Solo en el año 2014 ha obtenido los siguientes premios:

- Medalla de oro en el Concours Mondial de Bruxelles.

- Medalla de plata en el Concurso Internacional Bacchus.
- Medalla de plata en el International Wine Challenge.

Elaboración

Se lleva a cabo la fermentación a una temperatura controlada de 28°. Posteriormente, la crianza se realiza en barricas de roble francés y americano durante un periodo de 26 meses. Se deja reposar en botella durante un periodo mínimo de 3 años.

Notas de Cata

A la vista presenta color rojo picota, muy limpio y brillante. A la nariz es intenso y complejo, con aromas a fruta madura y madera. Al paladar es elegante, fino y sedoso, con sabor a frutas y madera, además de toques cálidos a especias. Se aconseja servirlo acompañando a pescados grasos, carnes rojas, caza y quesos semicurados.



Comentario

Sé el primero en escribir un comentario sobre este producto.