

## Faustino VII Tinto Joven

*Denominación de Origen Calificada Rioja (Espanha)*

*Uvas: 95% Tempranillo e 5% Mazuelo*

*Grau Alcoólico: 12,5 % Vol.*

*Bodegas Faustino Faustino VII Tinto Joven*



### Elaboração

**Fermentação:** 20°C.

**Maceração:** 16 dias.

**Crianza:** 10 meses em carvalho americano da Pennsylvania e West Virgínia.

### Cata

**Cor:** Vermelho vivo de tonalidade ocre, lembrando a folha da videira no outono.

**Aroma:** Muito definido que combina perfeitamente a baunilha do carvalho com o aroma das uvas de procedência.

**Paladar:** Vinho com grande equilíbrio na boca, aveludado e elegante com via retida intensa e persistente.

### Consumo

**Temperatura:** Entre 16° e 17°C.

Consulte o valor

\*Mínimo caixa com 6.

# Bodegas Faustino



Antes de 1860 a família Martinez já se dedicava ao cultivo da uva em La Rioja (Espanha), selecionando as variedades mais apropriadas para cada terreno pensando na elaboração de grandes vinhos. Com o tempo a adega foi crescendo. Sempre sob direção da família, os vinhos são elaborados seguindo o sistema tradicional mas com elementos modernos. Seus vinhos têm o nome de Faustino e são amplamente consumidos pelo mundo, inclusive pela família real espanhola.

[www.bodegasfaustino.es](http://www.bodegasfaustino.es)