

Faustino de Autor R.E.



Denominación de Origen Calificada Rioja (Espanha)

Uvas: 86% Tempranillo e 14% Graciano

Grau Alcoólico: 13 % Vol.

2005 Challenge Internacional du Vin (Burdeos, França) - medalha de prata

Elaboração

Fermentação: 11 dias a uma temperatura máxima de 29°C.

Maceração: 29 dias com as cascas das uvas.

Crianza: 24 meses em barril novo de carvalho francês de Allier de tostado médio.

Cata

Cor: Cereja intenso no corpo da taça e com finos ribetes amarelos próprios do “c” barril e bordas da mesma cor.

Aroma: Aromas complexos próprios da madeira nova fina, com amplos matizes vermelhas maduras e finos toques a baunilha, o nariz é longo e profundo.

Paladar:

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 dos melhores 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 espanhola.

www.bodegasfaustino.es