

Faustino 9000



Denominación de Origen Calificada Rioja (Espanha)

Uvas: 100% Tempranillo

Grau Alcoólico: 13,5 % Vol.

O vinho mais moderno das Bodegas Faustino.

Deve seu nome a quantidade de litros que se elaboram a cada colheita

Elaboração

Colheita: Elaborado apenas com os ombros do ramo da uva. Colheita manual.

Fermentação: Temperatura controlada.

Maceração: Longa.

Fermentação Malolática: Em barril novo de carvalho francês.

Crianza: 13 meses em barril.

Cata

Cor: Intenso de amora madura com filetes grenás.

Aroma: Toques de cacau com notas balsâmicas que combinam elegantemente.

Paladar: Denso porém sedoso que deixa um final sugestivamente

Consulte o valor

*Mínimo caixa com 6.

Bodegas Faustino



Antes de 1860 a família Martínez já se dedicava ao cultivo da uva em La Rioja (Espanha), selecionando as variedades mais apropriadas para cada terreno pensando na elaboração de 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