


FAUSTINO ICON EDITION ESPECIAL SELECCIÓN RESERVA

Rioja - Espanha



 94 Pontos James Suckling

A Bodegas Faustino, localizada em Oyón, Rioja Alavesa, detêm um prestígio internacional conquistado por mais de 150 anos de experiência na produção e envelhecimento de vinhos sofisticados. Atravessar as portas de Bodegas Faustino é como entrar na história do vinho. É uma experiência inesquecível em uma vinícola com o mais amplo reconhecimento mundial. Se perdendo em um imenso salão de barris ou nas espetaculares adegas de envelhecimento em garrafas. É descobrir uma grande vinícola onde mais de nove milhões de garrafas estão descansando. Compartilhar a paixão de uma família pela terra e o respeito por uma tradição secular na produção de vinho.

 Tempranillo e Graciano

Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 2,2 g/l


Acidez Total: 5,52 g/l


PH: 3,49


Vinificação: Depois de realizada a vindima de forma manual, o mosto se fermenta em pequenos depósitos a 28º de temperatura para preservar melhor o caráter do fruto.

Envelhecimento: 18 meses em barrica de carvalho francês.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor vermelho cereja com evolução rubi.

 No nariz, o vinho é intenso e complexo, com aromas quentes de frutos maduros da floresta, notas de especiarias e notas de madeira ao fundo.

 Na boca é elegante, cheio de sabor e estruturado com taninos bem integrados e polidos, proporcionando uma sensação de boca equilibrada.

Harmonização: Qualquer tipo de carne e cogumelos grelhados. Alguns peixes saborosos como atum ou bacalhau. Queijos de media cura, emmental e gruyere. Massa com tomate e/ou queijo.

 Temperatura de serviço entre 17°C a 18°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA


VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br