

FAUSTINO V RESERVA

Rioja - Espanha



 93 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. Compartilha a paixão de uma família pela terra e o respeito por uma tradição secular na produção de vinho.

 Tempranillo e Mazuelo

Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 1,50 g/l


Acidez Total: 5,16 g/l


PH: 3,54


Vinificação: Fermentação controlada a 28 °C.

Envelhecimento: 18 meses em barrica de carvalho americano.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor brilhante e limpa, tom vermelho cereja com evolução a rubi.

 Aroma com notas de fruta madura, compota, e levemente tostados da barrica, especiarias como canela, cravo, cedro.

 Na boca apresenta acidez equilibrada, com notas frutadas e os tostados da barrica. Final longo, com sutis notas de tostados, com lembrança a frutos secos.

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