

FAUSTINO I GRAN RESERVA

Rioja - Espanha



94 Pontos James Suckling
93 Pontos Guia Peñin

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, Graciano e Mazuelo

Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 2,20 g/l

Acidez Total: 5,4 g/l

PH: 3,52

Vinificação: Fermentação controlada a 28 °C.

Envelhecimento: 26 meses em barrica de carvalho francês e americano. Mínimo de 3 anos em garrafa.

NOTAS DO ENÓLOGO



Cor vermelho cereja com evolução rubi.



Aroma intenso e complexo, com sensações doces como baunilha, lembrando traços da madeira, frutos do bosque maduros, ligeiramente algumas especiarias, fundo de cedro.



Na boca com boa acidez, nada agressivo. Final longo e de sensações quentes, doces e frutado de barrica.

Harmonização: Qualquer tipo de carne e cogumelos grelhados. Alguns peixes saborosos como atum ou bacalhau. Queijos de media cura, emmental y gruyere. Bom com arroz com cogumelos.



Temperatura de serviço entre 18°C a 19°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br