


FAUSTINO CRIANZA

Rioja - Espanha



 90 Pontos James Suckling
90 Pontos Decanter

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

Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 1,90 g/l

Acidez Total: 5 g/l



PH: 3,55


Vinificação: Fermentação controlada a 28 °C.

Envelhecimento: 14 meses em barrica de carvalho americano.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor vermelho rubi.

 Aroma com boa intensidade, fruta madura, elegante.
 Agradáveis notas doces de barrica, ligeiros toques de especiarias.

 Na boca apresenta boa entrada, acidez bem integrada, tanino bem estruturado, equilibrado. Final agradável e marcante.

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 15°C a 17°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA


VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br