

FAUSTINO DE AUTOR

RESERVA ESPECIAL



DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CALIFICADA RIOJA

- **Variedades:** 86% Tempranillo y 14% Graciano.
- **Fermentación:** 11 días a una temperatura máxima de 29° C.
- **Maceración:** 29 días con sus hollejos.
- **Crianza:** 24 meses en barrica nueva de roble francés allier de tostado medio.
- **Color:** Cereza intenso en el cuerpo de la copa y con unos finos ribetes amarillos propios de la crianza en barrica en el borde de la misma.
- **Aroma:** Aromas complejos propios de maderas nuevas finas, con amplios matices de frutos rojos maduros y finos toques de vainilla, la nariz es larga y profunda.
- **Paladar:** Con cuerpo, amplia, cálida y potente. Rica en matices, destacando su complejidad en su carnosidad y largura basada en frutos negros maduros con ligeros toques minerales y de untuosidad.
- **Temperatura de servicio:** Entre 18 y 19° C.
- **Premios:** 2005.



Challenge International du Vin. Burdeos - Francia.
Medalla de plata.

