

Bodegas Faustino Faustino I (2009)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Faustino
Nombre	Faustino I
Año	2009
Uvas	Tempranillo (86 %) Mazuelo (5 %)
Ubicación	España > La Rioja > Rioja
Clasificación	DOCa - Gran Reserva
Categoría	Vino Tinto
Precio	17,50 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Color	Verde Oscuro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.70 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Vinificación Fermentación controlada a 28°C. Envejecimiento Crianza de 26 meses en barrica de roble francés y americano. Después, el vino reposa durante un mínimo de tres años en botella.
-------------	--

VIÑEDO

Viticultura	Descripción Fincas situadas en Oyón, a 450 metros sobre el nivel del mar. Clima La añada del 2009 estuvo marcada por condiciones climatológicas muy propicias en cuanto a temperaturas y precipitaciones para vendimiar los distintos tipos de variedades en su momento óptimo de maduración. Rendimiento 5.000 kilogramos por hectárea.
-------------	---

REFERENCIAS

Web	http://www.bodegasfaustino.com/es/vinos/faustino-i-gran-reserva
-----	---

Bodegas Faustino Faustino I (2009)

COMENTARIO

Comentario Este tinto Gran Reserva es el buque insignia de Bodegas Faustino

CATAS (1)

Fecha	27 de febrero de 2019
Catador	Curso De Cata
Puntuación	89.0
Platos	Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne. Setas a la plancha. Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao. Quesos emmental o gruyere. Bueno con arroz con setas.
Notas	NOTAS DE CATA DE LA BODEGA: Limpio, brillante. De color rubí con evolución granate. En nariz es muy complejo y elegante, con amplia expresión de fruta y notas especiadas. En boca, elegante, con agradables notas procedentes del paso por la barrica. Final largo y sedoso.
Visual	Rojo picota con ribete granate evolucionando a teja. Capa media. Limpio y brillante
Olfato	Buena intensidad aromática. Presencia de aromas a vainilla, torrefactos y lácteos (tarta de queso con mora) a copa parada Al agitar notas minerales, tabaco y notas de cuadra.
Boca	En el ataque se muestra equilibrado, algo carnoso con una correcta acidez y taninos presentes pero agradables. En paso se muestra agradable. En retronasal aparecen notas de café y tostados. Persistencia media

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
27/2/19	Consumido		
27/2/19	Consumido		