



Grupo Faustino

# Faustino V

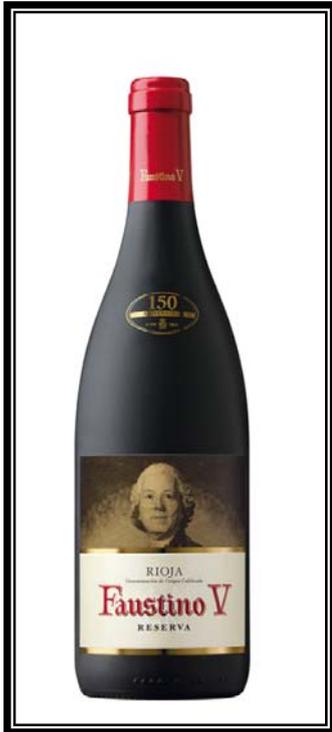
# Reserva

# 2006

D.O.C. Rioja

Calificación:

muy buena



**Composición:**

Tempranillo 90% y mazuelo 10%

**Elaboración:**

Fermentación controlada a 28 °C

**Crianza:**

16 meses en barrica de roble americano

**Nº de botellas**

0

**Procedencia:**

Oyón

**Altitud:**

450 metros

**Rendimiento:**

6.500 kg/Ha

**Terreno:**

arcillo calcáreo

**Fase visual:**

limpio, brillante, media capa, tono rojo cereza con ribete granate

**Fase olfativa:**

despliega aromas de buena intensidad, notas de frutos rojos maduros, matices especiados sutiles notas de ebanistería

**Fase gustativa:**

fino y suave, agradable tanino, buena acidez y equilibrado

**Fase retronasal:**

agradables notas dulces y especiadas

**Fase Postgustativa:**

largos recuerdos de su crianza en barrica

## MADUREZ Y ARMONIA

**Entrantes**

chorizo, lomo

**Verduras, legumbres y ensaladas**

va bien con cocido, fabada, ..

**Huevos**

algunos platos como huevos con chorizo, tortilla de pata, revueltos con trufa

**Patatas y hongos**

setas o champiñones a la plancha, al ajillo, platos con trufa

**Sopas, arroz y pasta**

pasta con tomate, queso o chorizo, arroz con caza , sopa de rabo de toro

**Pescados y mariscos**

algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún, bacalao ajoarriero, zarzuela de pescado, chipirones en su tinta, angulas a la cazuela

**Carnes**

es facil de maridar con cualquier tipo de carne, especialmente rojas y caza, en guisos y asadas

**Postres y quesos**

quesos de mediana curación como manchegos, idiazabal, tambien emental y gruyere

**TEMPERATURA DE SERVICIO**

**17-18 °C**

