

Faustino I Gran Reserva



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	12
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	67801
Vinmonopol pris:	kr 224,90

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Rødvinn - Spania, Rioja, Rioja

Produsent: Bodegas
Faustino

Website: <http://www.bodegasfaustino.com>

Produsentbeskrivelse:

Bodegas Faustino er en familieeid og familiedrevet produsent i Rioja som ble grunnlagt i 1861. Faustino var fornavnet til bestefaren til José Miguel Martínez Zabala, som er 4. generasjons eier av Grupo Faustino.

Produktinformasjon:

Gran Reserva er den kategorien av viner fra Rioja som har strengest krav til produksjon, kvalitet og lagring. Vinen må være lagret minst 2 år på fat og 3 år på flaske før den selges. Faustino I har helt siden den ble lansert på slutten av 1960-tallet vært den mestselgende Rioja Gran Reserva i verden. Den velkjente etiketten ble i 1641 malt av den kjente kunstneren Reembrandt, som var en stor vinelsker. Originalbildet henger på Koninkijk museum i Brussel. Faustino 1 Gran Reserva 2009 ble kåret til beste Spanske rødvinn av det anerkjente vinmagasinet Decanter. 2009 var et relativt varmt år med høye temperaturer og mye tørke, utfordrende for vinregioner lenger sør i Spania, men heldig for nordlige regioner som Rioja, her kom betimelig regn og kjøligere vær i September som sørget for en overraskende god kvalitet på druematerialet, varme sommermånedene til tross. Faustino 1 Gran Reserva har et svært godt lagringspotensial.

Smaksnotater:

Klar dyp rødbrun farge. Kompleks nese med modne frukter, krydder, tobakk, cedertre og syre. Lang fruktig, spicy avslutning med balanserte tanniner.

Årgang:	2009
Druetyper:	88 % Tempranillo, 7 % Graciano, 5 % Mazuelo
Klassifikasjon:	DOCa Rioja Gran Reserva
Vinifikasjon:	Stilkene fjernes og druenes knuses. Gjæringen foregår i temperaturkontrollerte ståltanker på 26 grader. Etter gjæringen stabiliseres og klarene vinene gjennom en periode på 6 måneder før lagring på eikefat.
Alkohol:	13.5 %vol
Sukker:	1,8 g/l
Syre:	5,24 g/l
Serveringstemp.:	16-18 °C
Lagring:	Vinen er lagret på franske og amerikanske eikefat i 26 måneder.
Holdbarhet:	10-15 år fra angitt årgang