

Faustino I Gran Reserva



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	12
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	67801
Vinmonopol pris:	kr 239,90

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

Rødvinn - Spania, Rioja, Rioja

Produsent: Bodegas Faustino**Webside:** <http://www.bodegasfaustino.com>**Produsentbeskrivelse:**

Bodegas Faustino er en familieeid og familiedrevet produsent i Rioja og ble grunnlagt i 1861. Faustino var fornavnet til bestefaren til José Miguel Martínez Zabala, som er 4. generasjons eier av Grupo Faustino. Vinselskapet eier 650 hektar land beplantet med vinstokker og er dermed den vinprodusenten i Rioja som eier desidert mest vinmark.

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. 2008 årgangen har blitt klassifisert som 'excellent' da vekstsesongen var fint balansert med regn og sol, bortsett fra juli som var veldig tørt. Ellers moderate dagstemperaturer med kjøligere netter. 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. I 2018 fikk vinen følgende utmerkelser: "Gold Medal", Berliner Wein Trophy. "Silver Medal", Mundus Vini. "Silver Medal", Concours Mondial de Bruxelles.

Smaksnotater:

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

Årgang:	2008
Druetyper:	88 % Tempranillo, 7 % Graciano, 5 % Mazuelo
Klassifikasjon:	DOCa Rioja Gran Reserva
Vinifikasjon:	Stilkene fjernes og druene knuses. Gjæringen foregår i temperaturkontrollerte ståltanker på 26 grader. Etter gjæringen stabiliseres og klares 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