

Gran Fausto 2016 - 75cl



Características:

Añada: 2016

Países: España

Zona de producción: V.T. Castilla y León

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Tempranillo

Temp. mínima (°C): 16

Temp. máxima (°C): 18

Graduación: 14

Alérgenos: Contiene sulfitos

Resumen:

Tempranillo gran reserva elaborado por Alfredo Maestro sólo en añadas excepcionales. Con 36 meses de crianza en barricas de roble francés.

Descripción completa:

Vista: Color rojo picota, de ribete granate, mostrando su longevidad. Capa alta. Nariz: Sutil, pero compleja y profunda. Bien oxigenado muestra mucha fruta negra y roja, moras, ciruelas. Notas de sotobosque, ahumados y especias. Boca: Poderoso, balsámico y frutal. Taninos presentes, sin molestar. La potencia de la excelente calidad de las uvas, junto a los 40 meses de crianza en roble lo convierten en un vino complejo, fino, redondo, que irá mejorando durante su vida en botella.

*Precios sin IGIC

Vinotecas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camiño La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10