

**FAUSTINO V – RIOJA D.O.C. – BODEGAS FAUSTINO –
RESERVA RIOJA – EMBOTELLADO EN ORIGEN POR
BODEGAS FAUSTINO, SL – OYÓN - ÁLAVA 2004 13,5 %
UVAGGIO: Tempranillo, Mazuelo**

EXAMEN VISUAL: un intenso color rubí rellena la copa de vino

EXAMEN OLFATIVO: fruta macerada, corteza de árbol, pimienta blanca, etéreo, especias dulces, notas de raíces, tierra mojada y olores de bosque.

EXAMEN GUSTATIVO: vino que ingresa a la boca muy suavemente debido al porcentaje alcohólico y que corresponde con lo que se había percatado a la nariz respecto a los olores de leño y especias. El final de boca es un poco amarguillo por el tanino, por lo tanto necesita tiempo para evolucionar y llegar a su mejor momento. La persistencia gustativa es de 5/6 segundos. De toda manera, el vino ya puede acompañarse con comidas bastante contundente.

COMBINACIÓN COMIDA-VINO : estofado de vaca

OPINIÓN PERSONAL: vino que merece respeto y admiración, a pesar de la leve exuberancia tánica. Dentro de 1 ó 2 años estará en su punto mejor y no se debe esperar más, porque el nivel de acidez no es tan alto como el nivel tánico, por ende se hace importante guardarlo en la bodega destinándole una fecha precisa para el consumo.