

FAUSTINO V – RIOJA D.O.C. – BODEGAS FAUSTINO
TEMPRANILLO ROSADO 2008 13%

EXAMEN VISUAL: de una botella “*renana*” neblinosa brota un hermoso vino de color rosado intenso con reflejos cereza.

EXAMEN OLFATIVO: guinda, mermelada de frutos de bosque verdes, violeta y geranio. Se percibe a la nariz un poco de anhídrido sulfuroso utilizada quizás con uvas no totalmente maduras o en los excesivos trabajos de vinificación de la bodega.

EXAMEN GUSTATIVO: la fruta se repite en la boca y se acentúa la guinda con los frutos de bosque verdes. La sensación tánica resulta pesada para un vino rosado. Es un rosado estructurado con una buena potencia alcohólica y un final de boca livianamente amargo. La persistencia gustativa es de 4/5 segundos.

COMBINACIÓN COMIDA-VINO: tapas con pimentones colorados

OPINIÓN PERSONAL: un vino rosado de no fácil maridaje que tenemos que juntar con los amigos, recién salidos del trabajo, que salen de tapas en las calles españolas.