



BODEGAS FAUSTINO GARCIA MARTINEZ – VINHO TINTO

Druivensoort: 80% Merlot, 20% Tempranillo

Bodegas Faustino García Martínez

Medio 1940 startte Don Felix Garcia Crespo een kleine bodega in in het dorpje El Villar de Arnedo, in het hart van de Rioja. Hun obsessie en passie voor het maken van kwaliteitswijnen resulteerde in een klein maar gezond wijnbedrijf.

Vandaag de dag wordt de wijnmakerij beheerd door de derde generatie van de familie Garcia, die erin geslaagd is om hun wijnen aan te passen aan veranderende tijden met behoud van de oorspronkelijke filosofie en respect voor de traditie.

Karakter: de smaak is fluwelig zacht vol levendig fruit. De smaak is elegant en verfijnd. De afdronk is lang en toont finesse. De neus is fijn, complex en evenwichtig met aroma's van klein rood fruit en aroma's van licht gerookte oosterse kruiden.

De mengeling van oogsten uit diverse jaren zorgt voor een constante kwaliteit. Omdat dit eigenlijk niet mag van de Consejo Rioja (landbouwdepartement) mag het geen Rioja heten en mag er geen jaargang op het etiket vermeld worden.

Gastronomie: Deze wijn kan zonder meer gedronken worden bij kruidige vleesgerechten, pasta's, pittige rijstgerechten, waren en niet al te pittige kazen. Drink hem ook bij rood vlees en wildgerechten.

Vinificatie:

De druiven worden met de hand geplukt van de eigen wijngaarden. Daarna volgt temperatuurgecontroleerde vergisting op 22 °C – 24 °C. Daarna volgt een periode van 6 maanden rijping op eiken vaten. De kwaliteit wordt constant gehouden door blends van diverse jaargangen toe te passen. Alcohol: 13% Serveren op 16 °C.

