

FAUSTINO ART COLLECTION CAVA BRUT RESERVA

Descripción

Limpio, brillante, tono amarillo pajizo y ribete dorado, burbuja fina, con bonito rosario y corona. Marcado perfil frutal (fruta blanca, manzana), con notas florales y toques amielados. Agradable fondo de bollería. Fresco, amable, equilibrado en acidez, cremoso y perfecta integración del carbónico en la boca. Marcado carácter frutal. Largo recuerdo frutal debido a su crianza sobre las lías.

Carnes frías, aves asadas, confit de pato. Patatas guisadas o al horno y setas a la plancha. Muy bueno con pescados o mariscos a la sal. El caviar con cava es una combinación excelente. Muy bueno con quesos de larga curación o mucho sabor. Arroz con pescado o marisco.

Características



Cava Macabeo y Chardonnay



Mínimo 15 meses en rima



D.O. Cava



75 cl.

