

FAUSTINO V BLANCO

Descripción

Limpio, brillante amarillo con destellos oro. Amplio en nariz; intenso y complejo. Aromas frutales, florales y herbáceos. Fresco y equilibrado en boca, buena acidez. Fruta blanca, como pera y manzana, y las flores blancas. Final largo e intenso.

Patatas guisadas, al horno o en puré. Combina muy bien con la mayor parte de los pescados, mariscos y verduras. Fondue, queso de cabra o roquefort. Pasta con albahaca, bechamel, queso.

Características



Blanco Viura y Chardonnay. Macerado 20 horas en frío y fermentado a 16°C.



D.O.Ca. Rioja



75 cl.



Premios



Bacchus de Plata, añada 2.014, Premios Bacchus 2.015, España



Medalla de Bronce, añada 2.011, International wine and Spirits Competition 2.012, Reino Unido



Medalla de Plata, añada 2.011, Concours Mondial de Bruxelles 2.012, Bélgica



Recomendado, añada 2.011, Decanter Wine Awards 2.012, Reino Unido