

FAUSTINO VII BLANCO

Descripción

Limpio, brillante, de amarillo dorado pálido. En nariz tiene marcado carácter a fruta blanca, como pera o manzana. Toques florales y matices herbáceos. Buena acidez, fresco y equilibrado en boca. Buena sensación al final, frutal y de intensidad media.

Salchichas frankfurt. 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. Maceración 12 horas y fermentación a 16°C.



D.O.Ca. Rioja



75 cl.

Premios



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



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



Recomendado, añada 2.010, Decanter Wine Awards 2.011, Reino Unido

