

FAUSTINO VII SAUVIGNON BLANC

Características

Limpio, brillante. Color amarillo con un ligero tono verde en los bordes. En nariz, muy intenso. Aromas herbáceos sutiles y notas

de flores blancas. Recuerdo a fruta blanca (pera) y tropical (piña).

En boca, equilibrado, untuoso, con volumen. Acidez muy agradable, aportando frescura. Muy ligero amargor típico de la variedad. Final largo. Prevalece el recuerdo a notas afrutadas (piña).

Perfecto para maridar con pasta con albahaca, bechamel, queso. Patatas guisadas, al horno o en puré. Combina

muy bien con la mayor parte de los pescados, mariscos y verduras. Quesos cremosos y grasos, como el brie o camembert.



Premios



Blanco Sauvignon Blanc



Maceración 12h y fermentación a 16°C



75 cl.