

CAVA FAUSTINO SEMI SECO

Descripción

Limpio, brillante, tono amarillo pajizo y destellos dorados. Burbuja fina. En nariz es cálido y frutal, fruta blanca y manzana; notas florales y toques amielados. Dulce, amable y equilibrado. Marcado carácter frutal. Final largo.

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 9 meses en rima.



D.O. Cava



75 cl.

