

Faustino

FAUSTINO ART COLLECTION VIURA CHARDONNAY

Características

Limpio, brillante, color amarillo con irisaciones verdes. Muy intenso, marcadamente dulce. Frutal: fruta blanca, fondo con ligero aroma herbáceo y vegetal.

Buen equilibrio, paso amable. Frescura dada por la acidez, ligero toque amargo al final. Final medio, muy frutal.

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.

Premios



Blanco Viura y Chardonnay



Maceración 20h en frío y fermentación a 16°C



D.O.Ca. Rioja



75 cl.



Bacchus de Oro, añada 2023,
Premios Bacchus 2024, España