

Faustino

FAUSTINO CAVA EXTRA SECO

Descripción

Limpio, brillante rojo cereza con irisación rubí. En nariz es intenso y complejo, notas tostadas y frutales bien integradas. En boca, es sabroso, estructurado y persistente. Final largo, con recuerdos de madera y fruta madura.

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.

