

FAUSTINO V ROSADO

Descripción

Limpio, brillante, elegante rojo guinda con discretos destellos azules. En nariz, intenso, aromas a frutos rojos, tímidas notas florales, matices herbáceos. Fresco en boca, buena acidez, notas a frutos rojos. Final largo y agradable.

Es posible combinarlo con carnes frías, escalope de ternera, carne de cerdo a la plancha. Platos preparados con patatas y/o setas. Quiche Lorraine. Muy bueno con arroces y pastas en general. Tomates o calabacines.

Características



Rosado Tempranillo. Maceración de 20 horas y fermentación a 16°C.



D.O.Ca. Rioja



75 cl.



Premios



Medalla de Oro, añada 2.015, Concours Mondial de Bruxelles, Bélgica



Medalla de Plata, añada 2.015, Mundus Vini 2.016, Alemania



Medalla de Plata, añada 2.012, Le Mondial du Rosé 2.013, Francia