

FAUSTINO VII CABERNET SAUVIGNON

Características

Capa media. Limpio, brillante. Color rojo rubí con irisaciones púrpura en los ribetes. En nariz, intenso, fresco. El aroma vegetal (pimiento) se combina perfectamente con los aromas de fruta (granada, ciruela, casis, grosella, fruta negra) que aparecen después. Al fondo se perciben ligeras notas de tostados.

En boca, joven. Con estructura, carnoso. Tanino muy suave. Sensación de fruta. Agradable en boca, equilibrado. Final largo. Recuerdos de fruta negra y, de forma muy sutil, vuelven los tostados.

Marida muy bien con tapas de jamón, tortilla de patatas. Se puede combinar también con rabas y pescaito frito.



Premios



Tinto Cabernet Sauvignon



Maceración de 48h y fermentación a 26°C



75 cl.