

Faustino

FAUSTINO VII ROSADO

Características

Limpio, brillante, rosa pálido con tonos lilas. En nariz es intenso, predominan aromas a frutos rojos. Agradable y equilibrado en el paladar; destacan principalmente los frutos rojos. Final de duración media. Limpio, brillante, de intenso rojo vivo con destellos lilas. En nariz es intenso, predominan aromas a frutos rojos. Agradable y equilibrado en el paladar; destacan principalmente los frutos rojos. Final de duración media.

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.



Premios



Rosado Tempranillo y viura.



Maceración de 1 hora y fermentación a 16°C.



D.O.Ca. Rioja



75 cl.