Faustino

LEGADO FAUSTINO BLANCO



Elaboración

24-28 horas de maceración en frío para potenciar los aromas frutales y florales, y añadir complejidad de sabor. Fermentación controlada con diferentes tipos de levaduras, incluidas levaduras naturales del viñedo. Batonnage frecuente con las lías para agregar más volumen y complejidad al vino. Uso de gas inerte en cada etapa del proceso para evitar la oxidación no deseada.

Cata

Color amarillo brillante con reflejos dorados. Aroma fresco y expresivo, con notas de frutas blancas y frutas de hueso. En boca, se presenta equilibrado y con una estructura bien definida. Destacan los sabores de frutas frescas y una elegante acidez que aporta frescura y viveza al vino.

Maridaje

Se combina perfectamente con pescado, pollo a la parrilla y quesos suaves. Y es ideal para aperitivos.

Blanco Blend

DOCa Rioja

75cl.

Winery of teh Year Wine Enthusiast 2025 European

FAMILIA MARTÍNEZ ZABALA

Bodegas Faustino · Crta. Logroño S/N,· 947102700
www.bodegasfaustino.cominfo@bodegasfaustino.com