

Faustino V branco



Composição: Viura y chardonnay

Elaboración: Macerado 20 horas en frío y fermentado a 16°C

Crianza: 0

Nº de botellas: 0

Situación: Oyón y Laguardia

Altitud: 450-650 metros

Rendimiento: 7.500kh/Ha

Terreno: arcillo calcáreo

Fase visual: limpio, brillante, amarillo pajizo con destellos verdes

Fase olfativa: intenso y elegante conjunción de aromas frutales (tropicales y blancos), aromas florales y sutiles toques de hierbas frescas

Fase gustativa: fresco, ligero y equilibrado en acidez

Fase retronasal: elegante recuerdo floral

Fase Postgustativa: muy persistente en notas florales

FRESCO Y COMPLEJO

Entrantes:

Consulte o valor

*Mínimo caixa com 6.

Bodegas Faustino



Antes de 1860 a família Martinez já se dedicava ao cultivo da uva em La Rioja (Espanha), selecionando as variedades mais apropriadas para cada terreno pensando na elaboração dos melhores vinhos. Com o tempo a adega foi crescendo. Sempre sob direção da família, os vinhos são elaborados seguindo o sistema tradicional mas com elementos modernos. Seus vinhos têm o nome de Faustino e são amplamente consumidos pelo mundo, inclusive pela família espanhola.

www.bodegasfaustino.es