



Grupo Faustino

Faustino V

Blanco Joven 2011

D.O.C. Rioja

Calificación: Excelente



Composición: 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 blancas) con 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	croquetas, empanadas y empanadillas, patés, jamón, lomo, butifarra,.
Verduras, legumbres y ensaladas	endivias gratinadas, guacamole, .
Huevos	huevos revueltos con patata y bacalao
Patatas y hongos	setas a la plancha o salteadas, trufas o platos con trufa
Sopas, arroz y pasta	sopas (cebolla, cahmpiñones, espárragos, cocido, marisco, .), arroces o paellas de pescado y marisco, pastas con huevo, pasta con verduras, .
Pescados y mariscos	pescados y mariscos cocidos o parrilla, pescados en salsa verde, pulpo, ..
Carnes	pollo, pavo, pato, perdiz, carnes frías, hígado ternera, lengua ternera, carpaccio, codillo de cerdo, conejo al ajillo,.
Postres y quesos	queso brie y queso fresco de burgos

TEMPERATURA DE SERVICIO

7-10 °C

