



Grupo Faustino

# Faustino V

# Rosado Joven 2011

D.O.C. Rioja

Calificación:

Excelente



<b>Composición:</b>	Tempranillo 100%
<b>Elaboración:</b>	14 horas de maceración, sangrado y fermentación a 15 °C
<b>Crianza:</b>	0
<b>Nº de botellas</b>	0
<b>Situación:</b>	Oyón y Laguardia
<b>Altitud:</b>	450-650 metros
<b>Rendimiento:</b>	6.500 kg/Ha
<b>Terreno:</b>	arcillo calcáreo
<b>Fase visual:</b>	limpio, brillante, intenso color rosa grosella con evolución violácea
<b>Fase olfativa:</b>	potente expresión frutal de fresa y frambuesa, con un sutil fondo floral
<b>Fase gustativa:</b>	fresco y sabroso
<b>Fase retronasal:</b>	persistente recuerdo frutal
<b>Fase Postgustativa:</b>	larga expresión de fruta roja

## FRAMBUESA Y FLORAL

### Entrantes

algunos embutidos como butifarra, salami, fuet, jamón, salchichón

### Verduras, legumbres y ensaladas

tomates o calabacines rellenos de carne al horno

### Huevos

combiana con algunas tortillas, como la de patatas

### Patatas y hongos

platos preparados con patatas, setas, champiñones

### Sopas, arroz y pasta

muy bueno con paellas, arroces y pastas en general

### Pescados y mariscos

bueno con anchoas en salazón y zarzuela de pescado.

### Carnes

es posible combinarlo con carnes frías, escalope de ternera, carne de cerdo a la plancha o platos con pollo

### Postres y quesos

Quiche Lorraine

## TEMPERATURA DE SERVICIO

7-11 °C

