



Grupo Faustino

# Faustino Cava Brut Reserva

D.O. Cava



<b>Composición:</b>	Macabeo y chardonay
<b>Elaboración:</b>	Maceración 12 horas y fermentación a 16 °C
<b>Crianza:</b>	26 meses en rima
<b>Nº de botellas</b>	80.000
<b>Situación:</b>	Laguardia
<b>Altitud:</b>	650 metros
<b>Rendimiento:</b>	8.000 kg/Ha
<b>Terreno:</b>	arcillo calcáreo
<b>Fase visual:</b>	limpio, brillante, tono amarillo pajizo y ribete dorado, burbuja fina, con bonito rosario y corona
<b>Fase olfativa:</b>	marcado perfil frutal ( fruta blanca, manzana), con notas florales y toques amielados. Agradable fondo de bollería.
<b>Fase gustativa:</b>	fresco, amable, equilibrado en acidez, cremoso y perfecta integración del carbónico en la boca
<b>Fase retronasal:</b>	marcado carácter frutal
<b>Fase Postgustativa:</b>	largo recuerdo frutal y de su crianza sobre las lías

## FRUTALIDAD, FINURA Y CREMOSIDAD

<b>Entrantes</b>	le van muy bien platos como ensaladilla rusa, croquetas, empanada y empanadillas. Se puede combinar con embutidos en general y escabeches
<b>Verduras, legumbres y ensaladas</b>	espárragos fritos (blancos o verdes)
<b>Huevos</b>	bueno con huevos de codorniz
<b>Patatas y hongos</b>	patatas guisadas o al horno, y setas a la plancha o ajillo que es muy bueno
<b>Sopas, arroz y pasta</b>	algunas sopas de carne, pescado o marisco
<b>Pescados y mariscos</b>	muy bueno con pescados o mariscos a la sal, almeja cruda, ostras, coquinas, percebes, quisquillas, coctel de marisco, sardinas, el caviar con cava es una combinación excelente
<b>Carnes</b>	carnes frías, conejo al ajillo, aves asadas, confit de pato, hígado de ternera, manitas de cerdo o rabo de toro, evitar mezclar con carnes a la parrilla
<b>Postres y quesos</b>	muy bueno con quesos de larga curación o mucho sabor; manchego, cabrales, roquefort, gruyere, cheddar, feta

**TEMPERATURA DE SERVICIO 6-8 °C**

