



regiones vitivinícolas del mundo. En los diez últimos años la D.O. TORO ha pasado de la oscuridad al centro del escenario mundial, gracias a sus vinos de alta calidad y de personalidad inconfundible.

Además de vinos de Toro, parte de los viñedos de Fariña están dedicados a la elaboración de una amplia gama de vinos de Vinos de la tierra de Castilla y León.



Viñedo

La familia Fariña ha sido siempre consciente del papel fundamental que el viñedo juega en la elaboración de vinos de calidad. Por ello, a lo largo de todo el año, el cuidado de las viñas se convierte en un trabajo diario, de especial trascendencia.

En la actualidad se cultivan más de 300 hectáreas de viñedo propio y se compra uva a viticultores de la zona, estrictamente seleccionados y asesorados, para que se cumplan las directrices marcadas, en todas las fases del ciclo vegetativo hasta la entrada de la uva en la bodega.

Los viñedos de Fariña se encuentran ubicados en distintas zonas, con suelos y microclimas diferentes. Ello permite una mejor orientación de las producciones hacia la elaboración de los distintos tipos de vino.

La Bodega

Un paisaje de viñas viejas, posiblemente de las más viejas de España, y una construcción exterior inspirada en la arquitectura tradicional, contrastan con la alta tecnología del interior de una bodega que representa por sí misma el equilibrio entre tradición y modernidad que Fariña ha mantenido en toda su trayectoria.

Sus depósitos de elaboración de acero inoxidable y el sistema de control de temperatura en la fermentación daban fe, ya hace casi treinta años (los primeros en la región), del espíritu vanguardista de Fariña.

Un espléndido edificio de dos plantas, con los techos en madera laminada, alberga en su interior la sala de crianza. Su atractiva estética y el riguroso control de temperatura y humedad, permiten intuir la importancia que Fariña otorga al envejecimiento de sus vinos. A cinco metros de profundidad, un parque de más de 2.500 barricas de roble francés y americano, dotarán a los crianzas de Fariña de una buena parte de su marcada personalidad.



La amplia gama de vinos con una marcada personalidad y con el carácter de la zona, ha sido clave para que esta bodega sea una de las más atractivas del panorama vitivinícola español. Sus tintos son estructurados, muy adecuados para la crianza en madera, y presentan una excelente evolución en el tiempo. Los blancos y rosados son afrutados, frescos y de gran intensidad aromática. Todos ellos componen un verdadero muestrario de singularidad y elegancia.

Fundado en 1942, la bodega familiar de Fariña goza del reconocimiento de haber sido uno de los principales artífices del desarrollo de la D.O. Toro. La continua innovación dirigida a una producción de calidad, el respeto al terruño, y el profundo conocimiento de la variedad autóctona, la TINTA DE TORO, han sido pilares fundamentales de su filosofía enológica. Por eso están reconocidos como uno de los mejores productores de vino de Toro.

Tras regresar de sus estudios de enología en los años 60, Manuel Fariña empezó a modernizar la región.

Su confianza en el potencial de la región y en particular en el de su variedad local, la Tinta de Toro, le llevaría a impulsar una serie de cambios que por su trascendencia, supusieron sin duda una verdadera revolución vitivinícola en la zona.

El primer cambio consistió en adelantar la recolección de la uva, lo que permitió el paso de unos vinos que rondaban los 17° de contenido alcohólico a otros nuevos cuya graduación de entre 13°-14°, le acercaba a un nuevo consumidor cuyos parámetros de calidad habían cambiado.

Ahora la tercera generación Fariña va tomando el relevo para continuar con la andadura en un mundo, el del vino, siempre apasionante y en continua evolución.

Toro

Hoy Toro está reconocida a nivel internacional como una de las mejores