



## Fariña 70 Aniversario

Es el vino conmemorativo del 70 Aniversario de la fundación de Bodegas Fariña, en 1942.

### ELABORACIÓN:

Viñas de más de 50 años. Fermentación entre 30° - 32°C en depósitos de acero inoxidable antes de realizar la fermentación maloláctica en tinós de madera. Envejecimiento en barricas nuevas de roble francés y americano durante 12 meses.

### CATA:

Tinto de capa muy alta, de color rojo granate con matices violáceos. En nariz predominan aromas a frutas rojas propias de la variedad. Destacan también aromas a especias, chocolate y vainilla, típicos de las barricas nuevas. En boca es elegante, con volumen y buena estructura, equilibrado y redondo. Destacan sus taninos jugosos y su sedosidad.

### GASTRONOMÍA:

Combina especialmente con platos de sabores intensos, sobre todo carnes rojas, y quesos curados y semicurados.

**CONSUMO ÓPTIMO:** 5 - 15 años desde la fecha de cosecha

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 18 - 19°C

**REGIÓN:** TORO (Denominación de Origen)

**UVAS:** 100% Tinta de Toro

**CRIANZA:** 12 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

**EDAD DE LOS VIÑEDOS:** Más de 50 años

**CATEGORÍA:** TINTO CRIANZA

**GRADUACIÓN:** 14,5% vol. Alc.

**TAPÓN:** Corcho Natural

**FORMATOS DE BOTELLAS Y CAJAS:**

750 ml x 6 botellas en cartón



*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. Todos ellos componen un verdadero muestrario de singularidad y elegancia.*

