



F a r i ñ a P r i m e r o

ELABORACIÓN:

El Primero es un vino elaborado por el método de maceración carbónica. Este método, también conocido con el nombre de "fermentación intracelular", consiste en introducir la uva entera en los depósitos en un ambiente de gas carbónico.

Este vino así elaborado, se caracteriza por su enorme frutuosidad e intensidad de color y aromas.

El Primero de Fariña sale al mercado cada año en la primera semana de noviembre, apenas cuarenta y cinco días después del comienzo de la vendimia.

Cada año se presenta con una etiqueta diferente que reproduce el cuadro ganador del Concurso Nacional de Pintura "Primero de Fariña".

CATA:

Color rojo picota con ribete violáceo. Presenta una nariz armoniosa y fresca, con una amplia gama de aromas frutales, florales y un toque lácteo. En boca es sabroso, afrutado, con un tanino vivo y una estupenda frescura.

GASTRONOMÍA:

Carnes, quesos, ensaladas y pastas.

CONSUMO ÓPTIMO: 1 - 3 años desde la fecha de cosecha

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15 - 17°C

REGIÓN:

UVAS: 100% Tinta de Toro

CRIANZA: No tiene crianza en madera

EDAD DE LOS VIÑEDOS: Aprox. 20 años.

CATEGORÍA: TINTO JOVEN

FORMATOS DE BOTELLAS Y CAJAS:

750 ml x 6 o 12 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.

