



Fariña Primero 干红葡萄酒

酿酒工艺：

浸渍和发酵时间为7天，置于不锈钢罐的碳酸气体环境中，温度设定为20°C。

酒香特色：

这是托罗(TORO)产区的第一款碳渍红酒。选用100%托罗红葡萄(Tinta de Toro)品种酿制，这款红葡萄酒充分彰显出远胜于其他同类酒品的卓越特性。每款年份酒配有各不相同的原创酒标，由精选艺术家为其量身打造。酒体华贵，口感圆润，水果香气浓郁（樱桃、覆盆子、香蕉）。单宁柔和，芬芳多汁，余味绵长。这是一款适于放松休闲的理想红酒之选。

食物搭配：

所有味道浓郁的食物，尤其是肉类、面食和奶酪。

品鉴时间：陈放期后1~2年

适饮温度：15~17°C

产区：托罗(TORO)

(Denominación de Origen)

葡萄品种：100%托罗红葡萄(Tinta de Toro)

酒桶陈放：无

葡萄园年龄：约20年

葡萄酒类别：未经陈放的红葡萄酒

酒精度：13,5%

地区的独特风土和品种特色。

Farina的葡萄酒优雅高贵，单宁绵长，保持着该地区的所有风土特色与品种特性。每一款Farina佳酿完美诠释出这一地区的独特风土和品种特色。

"Farina's wines are defined by elegance and restrained tannins while maintaining all the terroir and varietal characteristics. A real understanding and respect of the terroir and varietal show through in every single Farina wine."