Fariña



PRIMERO

El Primero es el vino más joven de Fariña y está elaborado por el tradicional método de maceración carbónica. Su etiqueta, que reproduce una obra de arte abstracta, cambia cada año. Desde el año 2006, la etiqueta está basada en la obra ganadora del Concurso Nacional de Pintura "Primero" de Fariña.

Variedad: 100% Tinta de Toro
Categoría: Tinto Joven.
Región: D.O. Toro
Vendimia: Manual
Elaboración: Despalillado sin estrujado. Maceración en ambiente de gas carbónico producido por la fermentación de la uva a una temperatura de entre 18 y 22ºC durante 5-7 días.

FICHA DE CATA

Rojo picota con ribete violáceo. Amplia gama de aromas frutales y florales en nariz, con toques lácteos. En boca es frutal, muy fresco y equilibrado.

www.bodegasfarina.com