



# DAMA DE TORO

## MALVASÍA

### ELABORACIÓN

Estrujado suave de la uva y fermentación a 15°C de temperatura, en depósitos de acero inoxidable.

### CATA

A pesar de ser expertos en vinos tintos, Fariña ha logrado algo único en la zona: un vino blanco fresco, afrutado, aromático con viva acidez. Verde manzana y notas minerales.

**CONSUMO ÓPTIMO:** 1-2 años desde la cosecha

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 8-11°C

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

**VARIEDAD:** 100% Malvasía

**CRIANZA:** No tiene

**CATEGORIA:** Blanco joven

*Fariña*