



*Fariña*

## Colegiata Tinto

**Variedad:** 100% Tempranillo

**Categoría:** Tinto Joven

**Región:** D.O. Toro

**Elaboración:** Despalillado, estrujado y maceración de 5 a 7 días a una temperatura de entre 18 y 23°C.

**Crianza:** Sin envejecimiento en barrica.

### FICHA DE CATA

Color rojo violáceo. En nariz aparecen aromas de regaliz y frutas rojas y negras, fresas y moras. En boca es carnoso y suave, con muy buena estructura.