



Fariña

Fariña Crianza

Variedad: 100% Tinta de Toro

Categoría: Crianza

Región: D.O. Toro

Edad y tipo de viñedo: Viñedos en pie franco de más de 40 años.

Vendimia: Manual

Elaboración: Despalillado, maceración prefermentativa de 24h. a 10°C. Fermentación alcohólica entre 22 y 26°C durante 10-12 días.

Crianza: 11 meses en barrica de roble francés y un mínimo de 2 años en botella.

FICHA DE CATA

Color rojo granate con mucha capa. En nariz, aromas de frutas del bosque maduras y regaliz perfectamente integrados con aromas especiados provenientes del tostado de la madera (pimienta, cacao). En boca es, equilibrado, sedoso y largo en el postgusto.