



## 托罗大教堂粉红葡萄酒

### Colegiata Rosado



酒精度：12.5%

葡萄品种：100% 托罗红 ( Tinta de Toro )

产区：托罗原产区 ( DO Toro )

酒桶陈放：未经橡木桶陈放

适饮温度：8-13°C

葡萄藤树龄：20 年葡萄藤

品鉴时间：1-2 年内

#### 品鉴记录：

被评为西班牙最好的粉红葡萄酒之一，呈现出如覆盆子浆果般的深红色，强烈的草莓及覆盆子浆果果味，为味蕾带来清新柔顺口感，非常适合每日饮用。

#### 酿酒工艺：

我们挑选完美成熟的葡萄果实，经由采摘后，以真空运输方式迅速将葡萄果实运抵酒厂。浸皮工序是在温度控制於 5 度的凉爽环境下持续 12 小时。随后使用酵母（法瑞纳酒庄使用的酵母，均来自法瑞纳自有葡萄园中葡萄皮上的原生酵母来做葡萄酒的酵母原料），在 15 至 18 度温度下进行发酵，葡萄酒的乳酸菌发酵是在不锈钢发酵罐中进行的。

*"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."*