



托罗大教堂经典佳酿红葡萄酒 Gran Colegiata Crianza Clasico

酒精度：13.5%

葡萄品种：100% 托罗红 (Tinta de Toro)

产区：托罗原产区 (DO Toro)

酒桶陈放：8 个月美国橡木桶

适饮温度：15-17°C

葡萄藤树龄：30-60 年老葡萄藤

品鉴时间：4-8 年内

品鉴记录：

此款葡萄酒延续了托罗地区的传统经典风格，可品尝出浓郁的樱桃与成熟李子味道，在美国橡木桶陈放，可品尝出香草、黑胡椒和熏烤的香气，入口酒体柔顺，回味优雅悠长，是一款非常适合与餐食搭配饮用的葡萄酒，适合与烤肉类、或是香气浓郁的餐食做搭配饮用。

酿酒工艺：

葡萄酒浸皮过程超过 15 天，随后在 28 度温度下继续在不锈钢罐进行发酵，8 个月放置美国橡木桶中陈酿。

"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."