Fariña

Colegiata Rosado

Variedad: 100% Tempranillo
Categoría: Rosado Joven
Región: D.O. Toro
Elaboración: Despalillado y maceración de la uva durante 12h a 10C°. Sangrado y posterior fermentación alcohólica a 15ªC de temperatura.
Crianza: Sin envejecimiento en barrica.

FICHA DE CATA

Color rosa fresa. En nariz se aprecian aromas de violeta y frutas, fresa, melocotón. En boca es fresco y con buena intensidad.

www.bodegasfarina.com