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 10ºC. Fermentación alcohólica a entre 22 y 26ºC 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.

www.bodegasfarina.com