



FARIÑA COLEGIATA MALVASÍA D.O. TORO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco

Variedad: 100% Malvasía.

Alcohol: 12,5%

Vinificación: Despalillado y posterior maceración de la uva durante 12h a 10C°. Sangrado y prensado en frío. Fermentación alcohólica a 15°C de temperatura.

Capacidad de Guarda: 2 años

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 11 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo pajizo con reflejos verdosos.



Muy aromático, con notas de flores blancas y frutas de la comarca, manzana, melocotón.



En boca es equilibrado, suave y fresco.



Marida con mariscos, pescado, quesos blancos, ensaladas, carnes blancas y aperitivos.

Fariña

La Bodega

La familia Fariña goza del reconocimiento de haber sido uno de los principales artífices del desarrollo de la D.O. Toro. La continua innovación dirigida a una producción de calidad, el respeto al terruño, y el profundo conocimiento de la variedad autóctona, la tinta de Toro, han sido pilares fundamentales de su filosofía enológica. Fundada en 1942 en Casaseca de las Chanas, a 30 km. de Toro, por Salvador Fariña, es hoy una de las bodegas mas reconocidas en el panorama vitivinícola español.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com