



FARIÑA CRIANZA D.O. TORO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Tinta de Toro.

Alcohol: 13,5%

Vinificación: Despalillado, maceración prefermentativa de 24h. a 10°C. Fermentación alcohólica a entre 22 y 26°C durante 10-12 días. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y un mínimo de 2 años en botella.

Capacidad de Guarda: 7 años

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo granate con mucha capa.



En nariz aromas de frutas del bosque maduras, regaliz perfectamente integrados con aromas especiados provenientes del tostado de la madera (pimienta, cacao).



En boca es, equilibrado, sedoso y largo en el postgusto.



Marida con carnes rojas asadas especialmente caza y lechazo. Quesos curados.

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 más reconocidas en el panorama vitivinícola español.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com