



FARIÑA GRAN COLEGIATA ORIGINAL D.O. TORO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Tinta de Toro.

Alcohol: 13,5%

Vinificación: Despalillado y posterior fermentación alcohólica entre 24 y 28°C durante 12-15 días. Crianza: 18 meses en barricas de roble americano.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo granate.



En nariz se aprecian aromas de regaliz, frutas negras y ciruelas, integrados con recuerdos de vainilla, cacao y balsámicos.



En boca es sedoso, con una buena estructura, complejo y bien equilibrado.



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