



FARIÑA GRAN PEROMATO SELECCIÓN TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Tempranillo.

Alcohol: 13,5%

Reposo: 4 meses en barrica de roble francés y americano.

Capacidad de Guarda: 4 años

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 16 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color cereza picota.



Aromas frutales.



Paso de boca suave, envolvente y equilibrado.



Marida con Embutidos, quesos y todo tipo de carnes.

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