



FARIÑA LÁGRIMA D.O. TORO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Tinta de Toro.

Alcohol: 14,0%

Vinificación: Despalillado y maceración prefermentativa de 24h. A 10°C. Fermentación alcohólica a una temperatura de entre 20 y 24°C durante 7-10 días. "Vino de lágrima" es el obtenido de forma natural por gravedad, sin ejercer presión mecánica sobre las uvas. Crianza de 4 meses en barricas de roble francés y americano.

Capacidad de Guarda: 4 años

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo violáceo.



Aromas de regaliz, frutas rojas y negras (fresas, moras) y violetas, bien integrados con los aromas procedentes de su crianza en barrica como la vainilla, cacao y toffee.



En boca es frutal, fresco y equilibrado.



Marida con carnes rojas, pasta, tapas, quesos

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