



## **FARIÑA PEROMATO** TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN, ESPAÑA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto

**Variedad:** 100% Tempranillo.

**Alcohol:** 13,5%

**Vinificación:** Maceración media. Fermentación con control de temperatura a 25-28°C

**Capacidad de Guarda:** 3 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 15 a 18 ° C

### NOTAS DEL SOMMELIER



De color cereza oscuro y brillante.



Aromas frutales.



Estructura media. 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 más reconocidas en el panorama vitivinícola español.



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)