



*Farina*

## Colegiata Malvasía

**Variedad:** 100% Malvasía

**Categoría:** Blanco Joven

**Región:** D.O. Toro

**Elaboración:** Despalillado y posterior maceración de la uva durante 12h a 10C°. Sangrado y prensado en frío. Fermentación alcohólica a 15°C de temperatura.

**Crianza:** Sin envejecimiento en barrica.

### FICHA DE CATA

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Muy aromático, con notas de flores blancas y frutas de la comarca, como manzana y melocotón. En boca es equilibrado, suave y fresco.