



Farina

Colegiata Rosado

Variedad: 100% Tempranillo

Categoría: Rosado Joven

Región: D.O. Toro

Elaboración: Despalillado y maceración de la uva durante 12h a 10C°. Sangrado y posterior fermentación alcohólica a 15°C de temperatura.

Crianza: Sin envejecimiento en barrica.

FICHA DE CATA

Color rosa fresca. En nariz se aprecian aromas de violeta y frutas, fresa, melocotón. En boca es fresco y con buena intensidad.