



Fariña

Fariña Lágrima

Variedad: 100% Tinta de Toro

Categoría: Roble - Barrica

Región: D.O. Toro

Edad y tipo de viñedo: Viñedos de entre 20 y 40 años.

Vendimia: Manual

Elaboración: 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 por gravedad, sin ejercer presión sobre las uvas.

Crianza: 4 meses en barricas de roble francés y americano.

FICHA DE CATA

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, el cacao y el toffee. En boca es frutal, fresco y equilibrado.