

# Farina

## Gran Colegiata Reserva



**Variedad:** 100% Tinta de Toro

**Categoría:** Reserva

**Región:** D.O. Toro

**Edad y tipo de viñedo:** Viñedos en pie franco de una edad superior a 60 años.

**Vendimia:** Manual

**Elaboración:** Despalillado y posterior fermentación alcohólica entre 24 y 28°C durante 12-15 días.

**Crianza:** 18 meses en barricas de roble americano y un mínimo de 3 años en botella.

### FICHA DE CATA

Color rojo teja. En nariz se aprecian aromas de regaliz, frutas negras muy maduras y ciruelas, integrados con recuerdos de vainilla, cacao y cuero. En boca es sedoso, con una estructura media, complejo y bien equilibrado.