



## 托罗大教堂初酿红葡萄酒 Colegiata Tinta de Toro Red

酒精度：13.5%

葡萄品种：100% 托罗红 (Tinta de Toro)

产区：托罗原产区 (DO Toro)

酒桶陈放：未在橡木桶陈放

适饮温度：13-17°C

葡萄藤树龄：20 年老葡萄藤

品鉴时间：1-3 年内

### 品鉴记录：

这款年轻的葡萄酒，色泽呈现为略带紫色的深樱桃红色，散发出饱满的成熟浆果香气，入口单宁柔和，酸甜平衡，可品尝出托罗红葡萄品种的独特口感，收尾略带微微的紫罗兰味道。非常适合与肉食、意大利粉和奶酪做餐食搭配饮用。

### 酿酒工艺：

葡萄酒浸皮过程超过 7 天，随后在 25 度温度下继续在不锈钢罐进行发酵。

*"Farina's wines are defined by elegance and restrained tannins while maintaining all the terroir and varietal characteristics. A real understanding and respect of the terroir and varietal show through in every single Farina wine."*