



Farina

Campus Gothorum

Variedad: 100% Tinta de Toro

Categoría: Selección Especial Viñas Viejas.

Región: D.O. Toro

Edad y tipo de viñedo: Uvas procedentes de 6 viñedos plantados en pie franco entre mediados del siglo XIX y el XX en suelos de aluvión, arenosos, con canto rodado.

Vendimia: Manual

Elaboración: Despalillado y posterior maceración de entre 18 y 21 días a una temperatura de entre 22 y 28 grados. Fermentación maloláctica en tinas de roble francés de 15.000 l.

Crianza: 15 meses en barricas de roble francés y americano y un mínimo de 3 años en botella.

FICHA DE CATA

Color rojo granate intenso. Se aprecian aromas de regaliz, cerezas y albaricoques muy maduros, flores de monte bajo como jara y tomillo. Notas a tabaco, pimienta y toffee.