

*Farina*

## Val de Reyes

### Tinto Dulce

**Variedad:** 100% Tempranillo

**Categoría:** Tinto Crianza Dulce

**Región:** Vino de la Tierra de Castilla y León.

**Elaboración:** A partir de uvas sobremaduradas que se fermentan hasta dejar su nivel de azúcar en 125 grs/litro. Para ello se filtra a muy baja temperatura.

**Crianza:** Envejecimiento en barricas de roble americano durante 4 años utilizando el sistema de solera.

#### FICHA DE CATA

Color cereza oscuro con ribetes tejas. Aromas complejos de la crianza. Recuerda a tabaco y uva sobremadurada. Están presentes los aromas propios de una crianza en buena madera usada. En boca es carnoso y suave, con sabores especiados y complejos, como madera y chocolate.

#### GASTRONOMÍA

Recomendado con el aperitivo y postres dulces. Chocolate y queso azul.

