



Farina

Colegiata Rosado

Variedad: 100% Tempranillo

Categoría: Rosado Joven

Región: D.O. Toro

Elaboración: Despalillado y maceración de la uva durante 12h a 10°C. Sangrado y posterior fermentación alcohólica a 15°C de temperatura

Crianza: Sin envejecimiento en barrica

FICHA DE CATA

Color rosa fresa. En nariz se aprecian aromas de violeta y frutas, fresa, melocotón. En boca es fresco y con buena intensidad.