



Fariña

Colegiata Tinto

Variedad: 100% Tempranillo

Categoría: Tinto Joven

Región: D.O. Toro

Elaboración: Despalillado, estrujado y maceración de 5 a 7 días a una temperatura de entre 18 y 23°C

Crianza: Sin envejecimiento en barrica

FICHA DE CATA

Color rojo violáceo. En nariz aparecen aromas de regaliz y frutas rojas y negras, fresas y moras. En boca es carnoso y suave, con muy buena estructura.