



*Fariña*

## Gran Colegiata

Original

2017

**Región:** D.O. Toro

**Variedad:** 100% Tinta de Toro

**Categoría:** Reserva

**Edad y tipo de viñedo:** Viñedos en pie franco de una edad superior a 60 años.

**Vendimia:** Manual, en cajas.

**Elaboración:** Despalillado y posterior fermentación alcohólica entre 24 y 28°C durante 12-15 días.

**Crianza:** 18 meses en barricas de roble americano.

### FICHA DE CATA

Color rojo granate. En nariz se aprecian aromas de regaliz, frutas negras y ciruelas, integrados con recuerdos de vainilla, cacao y balsámicos. En boca es sedoso, con una buena estructura, complejo y bien equilibrado.