



Fariña

Colegiata Malvasía

Variedad: 100% Malvasía

Categoría: Blanco Joven

Región: D.O. Toro

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

Crianza: Sin envejecimiento en barrica

FICHA DE CATA

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Muy aromático, con notas de flores blancas y frutas de la comarca, como manzana y melocotón. En boca es equilibrado, suave y fresco.