



托罗大教堂珍酿红葡萄酒 Gran Colegiata Campus

酒精度：14.5%

葡萄品种：100% 托罗红 (Tinta de Toro)

产区：托罗原产区 (DO Toro)

酒桶陈放：超过 15 个月美国和法国橡木桶

适饮温度：15-17°C

葡萄藤树龄：70-140 年老葡萄藤

品鉴时间：4-12 年内

品鉴记录：

为法瑞纳酒庄顶级限量产品，葡萄采摘自有 70 至 140 年树龄的老葡萄藤，法国和美国橡木桶陈放时间超过 15 个月。散发出浓郁的浆果果味，伴随着紫罗兰花香和香草芬芳，酒体饱满，口感层次复杂优雅，余味悠长，限量每年 30000 瓶左右。

酿酒工艺：

对于法瑞纳家族，葡萄是整个酿酒工艺环节中最为重要的基础，我们挑选完美成熟的葡萄，葡萄经由机器采摘，迅速由葡萄园运抵酒厂。最初的 24 小时内，葡萄酒的浸皮过程在温度控制於 8 至 10 度的凉爽环境下进行。随后使用酵母（法瑞纳酒庄使用的酵母，均来自法瑞纳自有葡萄园中葡萄皮上的原生酵母来做葡萄酒的酵母原料），在 26 至 28 度温度下进行酒精发酵，葡萄酒的乳酸菌发酵是在 1 万 5 千升容量的原木发酵罐中进行的，最后再将葡萄酒放置于橡木桶中继续陈酿。



"Farina's wines are defined by elegance and restrained tannins while maintaining all the terroir and varietal characteristics. A real understanding and respect of the terroir and varietal show through in every single Farina wine."