



托罗大教堂陈酿红葡萄酒 Gran Colegiata Reserva



酒精度：13.5%

葡萄品种：100% 托罗红 (Tinta de Toro)

产区：托罗原产区 (DO Toro)

酒桶陈放：18 个月美国橡木桶

适饮温度：15-17°C

葡萄藤树龄：60 年老葡萄藤

品鉴时间：3-10 年内

品鉴记录：

选自超过 60 年老藤托罗红葡萄品种，美国橡木桶中陈酿 18 个月。酒体优雅而复杂，口感平衡度好，充分彰显出托罗红葡萄品种的传统迷人之处。樱桃、香草和黑胡椒等香料的香气细微悠长。

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。

"Fariña'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 Fariña wine."

www.bodegasfarina.com

