

Bodegas Fariña Fariña Primero (2018)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Fariña
Nombre	Fariña Primero
Año	2018
Uvas	Tinta de Toro (100 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Toro
Categoría	Vino Tinto
Precio	5,90 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vino elaborado por el método de la maceración carbónica, también llamada "fermentación intracelular", que consiste en introducir la uva entera en los depósitos en un ambiente de gas carbónico. Maceración y fermentación durante unos 7 días a 20°C en depósitos de fermentación de acero inoxidable.

Este vino no tiene crianza en barrica.

VIÑEDO

Viticultura Edad
20 años de media.

REFERENCIAS

Web https://www.bodegasfarina.com/vinos/mostrar_ficha_vino.php?id=1;

COMENTARIO

Bodegas Fariña Fariña Primero (2018)

Comentario Primero de Fariña es uno de los primeros tintos españoles que cada año sale al mercado, algo que suele suceder durante la primera semana de noviembre, apenas 45 días después del comienzo de su vendimia. Es un vino elaborado mediante el método de maceración carbónica al estilo de los famosos beaujolais franceses. Cada año viste una etiqueta diferente que reproduce la obra del ganador del Concurso Nacional de Pintura "Primero de Fariña". Este año, la obra ganadora del Concurso fue "Continente y Contenido", realizada por la artista granadina Purificación Villafranca.

CATAS (1)

Fecha 9 de enero de 2019
Catador Curso De Cata
Puntuación 90.0
Platos Carnes, quesos, ensaladas y pasta.
Visual Color rojo picota con ribete violáceo. Capa alta. Limpio y brillante. Buena lágrima
Olfato Nariz armoniosa y fresca, con una amplia gama de aromas frutales, florales y con un toque lácteo.
Boca En boca es sabroso, afrutado, con un tanino vivo y una estupenda frescura.



BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
	Consumido		
	Consumido		