

Bodegas Fariña Dama de Toro Roble



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Fariña
Nombre	Dama de Toro Roble
Uvas	Garnacha Tinta de Toro
Ubicación	España > Castilla y León > Toro
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	3,99 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.50 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Maceración durante 7 días. Fermentación a 25º en depósito de acero inoxidable.

Crianza de 4 meses en barricas de roble.

CATAS (1)

Fecha	24 de octubre de 2018
Catador	Curso De Cata
Puntuación	88.0
Platos	Carnes asadas, cordero asado especiado con ajo y carne de vacuno. Verduras asadas, quesos curados y otros alimentos con sabor fuerte.
Notas	NOTAS DE CATA DE LA BODEGA: Vino intenso de sabores a fruta madura que mantiene el equilibrio perfecto entre la fruta y un toque sutil a madera. Crea una seductora textura en el paladar.
Visual	Rojo picota oscuro corazón negro con ribete cereza, limpio y brillante. Capa alta. Poco glicerico

Bodegas Fariña Dama de Toro Roble

- Olfato** Intensidad aromática media. Aromas a fruta Rojas, ciruelas. Balsámico y torrefactos
Al agitar aparecen notas de café y panadería.
- Boca** Entrada agradable, equilibrado y sedoso.
En el paso aparecen importantes notas de torrefactos, Caramelo y café.
Taninos suaves y paso largo.
Persistencia media

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
24/10/18	Consumido		
24/10/18	Consumido		

