

Bodegas Fariña Dama de Toro Tempranillo



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Fariña
Nombre	Dama de Toro Tempranillo
Uvas	Tempranillo
Ubicación	España > Castilla y León > Toro
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	2,89 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux

ANÁLISIS ENOLÓGICO

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

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Maceración durante 7 días. Fermentación a 25°C en depósito

CATAS (1)

Fecha	24 de octubre de 2018
Catador	Curso De Cata
Puntuación	83.0
Platos	Todo tipo de carnes, pasta y quesos.
Notas	NOTAS DE CATA DE LA BODEGA: Frutal, intenso, profundo sabor a frutas rojas como cereza y frambuesa entrelazados con sabores de frutas violetas y regaliz. Este estilo de vino joven conserva la fruta de la variedad Tempranillo de la zona.
Visual	Rojo picota con ribete cereza algo evolucionado, limpio, brillante. Capa media.
Olfato	Intensidad aromática media, aromas a fruta roja madura y regaliz Al agitar aparecen balsámicos suaves.
Boca	En la entrada es carnoso, equilibrado y seco. En el paso se muestra poco ácido y taninos suaves. Notas de fruta roja madura, ciruelas pasas. Persistencia baja

Bodegas Fariña Dama de Toro Tempranillo

BOTELLAS SACADAS (2)

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

