

PRIMERO DE FARIÑA 2023



Añada	2023
Bodega	Fariña
Den.origen	Toro
Uvas	Tinta de Toro (Tempranillo)
Fecha de cata	29/11/23
Tipo de vino	Tinto
Precio	6,85
Puntuación	89,0

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

El Primero es el vino más joven de Fariña y está elaborado por el tradicional método de maceración carbónica. Su etiqueta, que reproduce una obra de arte abstracta, cambia cada año. Desde el año 2006, la etiqueta está basada en la obra ganadora del Concurso Nacional de Pintura “El Primero” de Fariña. Este 2023, la obra de su etiqueta ha sido realizada por la artista almeriense Pepa Satué Ripoll. Un vino de coleccionistas, que sale al mercado cada mes de noviembre. Vendimia manual. Despalillado sin estrujado. Maceración en ambiente de gas carbónico producido por la fermentación de la uva a una temperatura de entre 18 y 22°C durante 5-7 días.

Análisis enológico

Alcohol: 14%

Fases de la cata:

Visual

Color rojo picota madura, con ribete violáceo, de capa alta y lágrima intensa, limpio y brillante

Olfativa

Aromaticamente intenso, pero algo menos que los Boujolais, aromas a frutos rojos y negros, palote de fresa, cereza, mora, arándanos. Dejándolo reposar sale el tempranillo y aparecen aromas a regaliz

Boca

Entrada golosa, de cuerpo medio y buena acidez sin exagerar, amargor final muy correcto, es un vino largo, redondo, persistente y de retrogusto intenso