



Farina

Colegiata Blanco Malvasía

ELABORACIÓN:

Estrujado suave de la uva con derraspado. Maceración de 12 horas a 10 grados y sangrado para conseguir únicamente el vino yema. Fermentación a 15° de temperatura.

CATA:

Color amarillo paja muy agradable con reflejos verdosos. Muy aromático. Notas de frutas de la comarca, manzana y melocotón. En boca es equilibrado, suave, fresco, carnoso y muy sabroso.

GASTRONOMÍA:

Pescados y mariscos, quesos tiernos y carnes blancas.

CONSUMO ÓPTIMO: 1 - 2 años desde la fecha de cosecha

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8 - 11°C

REGIÓN: TORO (Denominación de Origen)

UVAS: 100% Malvasía

CRIANZA: No tiene crianza en madera

EDAD DE LOS VIÑEDOS: Edad Media

CATEGORÍA: BLANCO JOVEN

GRADUACIÓN: 12,5% vol. Alc.

TAPÓN: Diam

FORMATOS DE BOTELLAS Y CAJAS:

750 ml x 6 o 12 botellas en cartón



La amplia gama de vinos con una marcada personalidad y con el carácter de la zona, ha sido clave para que esta bodega sea una de las más atractivas del panorama vitivinícola español. Todos ellos componen un verdadero muestrario de singularidad y elegancia.

