Bodegas Fariña, 2017

Toro DO Campus Gothorum

Pays
Espagne

Région
Castille y Léon

Cépages
Tinta de Toro

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14.5%

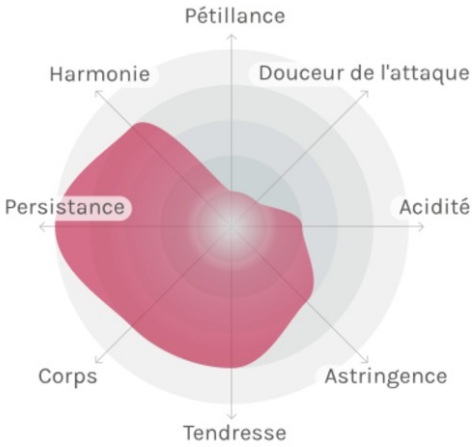
Caractère

Ce vin équilibré et riche brille d'un beau rouge grenat dans le verre. Au nez, arômes de chocolat, de café, de fumée et notes fruitées de cerise et de prune. La bouche est dominée par des notes de fruits secs et de baies, accompagnées de quelques aspects poivrés. Des tannins agréables, un corps très souple et ample et une longue finale rendent le plaisir parfait.

Type de vin

Les persistants

Les riches



Producteur/Marque

Bodegas Fariña

Rarement un nom de famille a été aussi étroitement associé à une région que celui des Fariñas avec le Toro en Castille-et-León. Son fondateur Manuel est considéré comme un pionnier de l'appellation DO Toro et a été une figure clé de l'industrie vinicole espagnole. Aujourd'hui, lui et son petit-fils Manu, la troisième génération de Bodegas Fariña, produisent des vins de qualité extrêmement souples, élégants, accessibles et prêts à boire, principalement à partir du cépage Tinta de Toro (Tempranillo). Leur croyance en ce cépage, leur respect du terroir et leur grand savoir-faire ont consolidé la réputation des Fariñas comme l'un des producteurs de vins Toro de qualité supérieure.

Accords mets-vin

Viande de boeuf avec sauce foncée

Curry