

COLEGIATA ROSADO

BODEGA Bodegas Fariña

ZONA DE PRODUCCIÓN D.O. Toro.

TIPO DE VINO Rosado.

GRADO ALCOHÓLICO 12,5 % vol.

VARIEDADES 100% Tinta de Toro.

ELABORACIÓN Estrujado suave de la uva con desrraspado. Maceración de 12 horas a 15º y sangrado para conseguir únicamente mosto flor. Fermentación a 15º.

2026 GOURMETS 95

2018 GUÍA PEÑÍN 88