



FARIÑA COCKTAIL

BODEGA Bodegas Fariña

ZONA DE PRODUCCIÓN Vino de la Tierra de Castilla y León

TIPO DE VINO Blanco dulce con aguja

GRADO ALCOHÓLICO 9,00% vol.

VARIEDADES Verdejo, Moscatel, Gewüstraminer, Sauvignon Blanc, Albariño y Malvasía.

ELABORACIÓN Despalillado y posterior maceración, sangrado y prensado en frío. Fermentación a 15°C hasta llegar a los 9 grados de alcohol. Despalillado y posterior maceración, sangrado y prensado en frío. Fermentación a 15°C hasta llegar a los 9 grados de alcohol.

