

BERNARDO FARIÑA-PÉREZ 2024

Denominación: D.O. Toro

Tipo: Tinto Roble

Variedad: 100 % Tinta de Toro

Viñedo: Viñas de edad media 30-40 años

Envejecimiento: 4 meses en barricas

Alc: 14,5% by Vol.

Ac. T: 4,80 gr/l

Un vino que no solo se bebe, se siente.

Este tinto nace del alma de Toro y del compromiso de Bernardo Fariña, enólogo con más de 25 años de pasión y respeto por la tierra. Es un proyecto personal, un homenaje al viñedo y al saber hacer tradicional transmitido de generación en generación. Un vino auténtico que invita a saborear el tiempo.

Elaborado con Tinta de Toro de cepas de 40-50 años, cultivadas en vaso sobre suelos arenosos con cantos rodados y un lecho arcilloso que retiene frescura. Estas viñas, trabajadas con mimo, dan uvas concentradas en carácter, fruta y nobleza.

La vendimia, a mediados de septiembre, busca el punto justo entre acidez, fruta y tanino maduro. Tras una maceración breve de seis días a 25 °C, el vino fermenta lentamente, preservando frescura y frutuosidad. Luego reposa cuatro meses en barricas de roble francés de 300 L, donde se afina y gana profundidad sin perder vitalidad.

A la vista muestra un rojo cereza profundo con reflejos violáceos. En nariz, fruta negra madura y frambuesa fresca. En boca, entrada suave, taninos envolventes, cuerpo medio y acidez jugosa que alarga el recuerdo. Final largo, sabroso, con ecos de fruta y tierra. Bernardo Fariña-Pérez 2024 es un vino auténtico, sin artificios. Perfecto para compartir en una comida informal, una sobremesa o junto a un guiso tradicional. Sírvese a 12 °C, sin necesidad de decantar: listo para seducir desde el primer momento.

Un vino que no necesita espera, pero que premia cada instante con emoción. Porque no se trata solo de beberlo, sino de sentirlo y brindar por lo que importa.

Puro Toro. Pura emoción.

