

Se visitó la Bodega Fariña ubicada en Toro (Zamora). Con esta visita se dio a conocer la historia de la ciencia en la elaboración del vino. La familia Fariña goza del reconocimiento de haber sido uno de los principales artífices del desarrollo de la D.O. Toro. La continua innovación dirigida a una producción de calidad, y el profundo conocimiento de la variedad autóctona, la TINTA DE TORO, han sido pilares fundamentales de su filosofía enológica. Más de 300 hectáreas de viñedo propio permiten a esta bodega un control de producción integral y una óptima orientación de sus elaboraciones hacia la calidad y singularidad de sus vinos.

La visita fue guiada por personal especializado, etnóloga de la Bodega, que explicó todo el proceso de elaboración del vino, así como las diferencias entre las distintas denominaciones de origen y vinos. Se finalizó la visita con una cata con la que se consiguió iniciar a los visitantes en la clasificación y valorización de los vinos.

En la visita participaron **26 personas** de salamanca.



[Volver....](#)