



---

## *LÓPEZ CRISTÓBAL Reserva*

### **FICHA TÉCNICA:**

**Composición Varietal:** 95% Tinta del País, 5% Merlot.

**Edad del viñedo:** 35 años

**Altura:** 840 m

**Origen:** Finca Valera

**Suelo:** Calcáreo-arcilloso

**Vendimia:** A mano en cajas de fruta y posterior mesa de selección.

**Elaboración:** Fermentación a 30 °C.

**Edad de las Barricas:** 1 a 3 años

**Crianza en barricas:** 16 meses en barricas roble 70% francés, 30% americano.

**Crianza en botella:** 24 meses.

**Producción:** 15.000 botellas.

**Notas de cata:** Color cereza oscuro e intenso, sin aparición de tonos tejas. En nariz resulta maduro, con frutas negras, complejo, rico en matices, con terruño. Amplio en boca, carnoso, armónico, concentrado, con taninos agradables y potentes, especiado, sabroso y persistente.

---