



LÓPEZ CRISTÓBAL Roble

FICHA TÉCNICA:

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

Edad del viñedo: 25 años

Altura: 770 m

Origen: Finca la Linde

Suelo: Calcáreo-limoso

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

Elaboración: Fermentación a 23 °C.

Edad de las Barricas: 1 a 3 años

Crianza en barricas: 3 meses en barricas roble francés 100%.

Crianza en botella: 3 meses.

Producción: 200.000 botellas.

Notas de cata: Color rojo cereza intenso, con reflejos violáceos. La perfecta conjunción fruta-madera, realza nítidamente su intensidad aromática. (fresas, bayas y frutas del bosque). Persistente en boca, resulta sabroso, muy bien estructurado; manteniendo su equilibrio muy personal permitiendo adivinar su breve contacto con la madera.