



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.
