



LÓPEZ CRISTÓBAL Rosado

FICHA TÉCNICA:

Composición Varietal: 100% Tinta del País

Edad del viñedo: 25 años

Altura: 780 m

Origen: Finca "Virgen de la Vega"

Suelo: Grava con fondo calcáreo

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

Elaboración: Maceración ligera. Fermentado a 18 °C.

Crianza en barrica: El 50% del vino se cría en barricas de roble francés de 500 litros, durante 2 meses.

Crianza en botella: 5 meses.

Producción: 4.000 botellas.

Notas de cata: Brillante color salmón. Nariz limpia y fresca, con recuerdos a flores y fruta roja. Delicado en la boca, pero firme al mismo tiempo. Un vino lleno de vida que te invita a disfrutar.
