



---

## 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.

---