



LÓPEZ CRISTÓBAL ROSE

FICHA TÉCNICA:

Composición Varietal: 60% Tinta del País 40% Albillo Mayor

Edad del viñedo: 30 años

Altura: 770 m

Origen: Finca La Linde

Suelo: Calcáreo-limoso

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

Elaboración: Maceración ligera. Fermentado a 18 °C

Crianza en botella: 3 meses.

Producción: 3.325 botellas.

Notas de cata: De color rosa salmón pálido. Fresco y explosivo en nariz, con toques afrutados. La Tinta del País aporta el carácter de Ribera, y el Albillo la frescura y la elegancia. Delicado en boca y con gran armonía. Un vino ideal para disfrutar como aperitivo o en un entorno gastronómico.