



LÓPEZ CRISTÓBAL Albillo 2018

FICHA TÉCNICA:

Composición Varietal: 100% Albillo

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: Fermentado en barrica con crianza sobre lías

Edad de las Barricas: Nuevas

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

Crianza en botella: 3 meses.

Producción: 1.400 botellas.

Notas de cata: Color amarillo dorado. Fresco y elegante en nariz, con toques tostados de gran armonía. Equilibrado en boca, con final largo y persistente. Vino serio, preparado para envejecer en botella.