

LOPEZ CRISTÓBAL Crianza



FICHA TÉCNICA:

Composición Varietal: 90% Tinta del País, 5% Merlot y 5% Cabernet Sauvignon.

Edad del viñedo: 25 años

Altura: 790 m

Origen: Finca La Colorada

Suelo: Calcáreo

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

Elaboración: Fermentación a 28 °C.

Edad de las Barricas: 1 a 3 años

Crianza en barricas: 12 meses en barricas roble 70% francés, 30% americano.

Crianza en botella: 12 meses.

Producción: 90.000 botellas

Notas de cata: Color rojo picota intenso, con matices violáceos. Limpio y elegante en nariz, con muchos recuerdos frutales, de fruta roja, grosella, mora y zarzamora, además de sugerentes notas balsámicas. Maduro, complejo, rico en matices. Boca amplia, y equilibrada, carnoso, taninos dulces maduros, maderas tostadas, sabroso y persistente. Suntuoso y elegante en vía retronasal.
