
LÓPEZ CRISTÓBAL SELECCIÓN



FICHA TÉCNICA

Composición Varietal: 100% Tinta del País.

Edad del viñedo: 40 años

Altura: 810 m

Origen: Pago de Durón.

Suelo: Arcilloso-calcáreo

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

Elaboración: Fermentación a 30 ° C, y fermentación maloláctica en barrica.

Edad de las Barricas: Nuevas

Crianza en barricas: 14 meses en 3 barricas nuevas diferentes.

Crianza en botella: 12 meses.

Producción: 2.800 botellas

Notas de cata: Profundo e intenso color rojo cereza de capa alta. En nariz resulta muy atractivo. Limpias e intensas notas de fruta madura y compota, perfectamente ensambladas con tostados intensos. En boca resulta explosivo, pero a la vez elegante y delicado, fruto de la madurez y redondez de sus taninos. Goloso y amable. Un vino para no olvidar.