



---

## *LÓPEZ CRISTÓBAL Roble*

### FICHA TÉCNICA:

**Composición Varietal:** 95% Tinta del País, 5% Merlot.

**Edad del viñedo:** 25 años

**Altura:** 770 m

**Origen:** Finca la Linde

**Suelo:** Calcáreo-limoso

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

**Elaboración:** Fermentación a 23 °C.

**Edad de las Barricas:** 1 a 3 años

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

**Crianza en botella:** 3 meses.

**Producción:** 200.000 botellas.

**Notas de cata:** Color rojo cereza intenso, con reflejos violáceos. La perfecta conjunción fruta-madera, realza nítidamente su intensidad aromática. ( fresas, bayas y frutas del bosque ). Persistente en boca, resulta sabroso, muy bien estructurado; manteniendo su equilibrio muy personal permitiendo adivinar su breve contacto con la madera.