



LÓPEZ CRISTÓBAL

La Colorada

Crianza

FICHA TÉCNICA:

Composición Varietal: 100% Tinta del País

Edad del viñedo: 35 años

Altura: 790 m

Origen: Finca La Colorada

Suelo: Calcareo

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 80% francés, 20% 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.