

RIVIERA

Wines & Spirits

LÓPEZ CRISTÓBAL
Rosado



100% Tinta del País

VARIETAL

25 años

EDAD

780 m

ALTURA

Finca "Virgen de la Vega"

ORIGEN

Grava con fondo calcáreo

SUELO

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

VENDIMIA

Maceración ligera. Fermentado a 18 °C.

ELABORACIÓN

El 50% del vino se cría en barricas de roble francés de 500 litros, durante 2 meses.

CRIANZA EN BARRICAS

5 meses.

CRIANZA EN BOTELLA

3.000 botellas.

PRODUCCIÓN

Brillante color salmón. Nariz limpia

NOTAS DE CATA

y fresca, con recuerdos a flores y fruta roja. Delicado en la boca, pero firme al mismo tiempo. Un vino lleno de vida que te invita a disfrutar.