

VINOS
MAJETE
Desde 1958

LÓPEZ CRISTOBAL ROBLE

Altura: 770 m

Edad del viñedo: 20 años

Elaboración: Fermentación a 23 °C

Edad de las barricas: Nuevas

Producción: 80.000 botellas

Origen: Finca La Linde

Suelo: Calcáreo-limoso

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

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

Crianza en botella: 3 meses

Ficha 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.

