

VINOS
MAJETE
Desde 1958

LÓPEZ CRISTOBAL RESERVA

Altura: 850 m

Edad del viñedo: 85 años

Elaboración: Fermentación a 28 °C

Edad de las barricas: Nuevas

Producción: 3.000 botellas

Origen: Pago de Manvirgo

Suelo: Calcáreo

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

Crianza en barrica: 14 meses

Crianza en botella: 18 meses

Ficha de cata:

Color picota bien cubierto con notas violáceas. Complejo y elegante, a la vez que potente, con aromas de fruta madura, especiados, chocolate. Combina muy bien su gama de aromas primarios y terciarios. Sabroso y equilibrado, con mucha concentración y carnosidad. Complejidad de aromas por vía retronasal.

