

VINOS  
**MAJETE**  
Desde 1958

## LÓPEZ CRISTOBAL CRIANZA

**Altura:** 790 m

**Edad del viñedo:** 30 años

**Elaboración:** Fermentación a 28 °C

**Edad de las barricas:** 1-3 años

**Producción:** 90.000 botellas

**Origen:** Finca La Colorada

**Suelo:** Calcáreo

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

**Crianza en barrica:** 12 meses en barricas de roble. 70% francés, 30% americano

**Crianza en botella:** 12 meses

### Ficha 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.

