

López Cristobal Roble



Tinto joven con crianza de 3 meses en barricas de roble francés. DO Ribera del Duero

Calificación Sin calificación

Precio

precio 9,13 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

López Cristóbal Roble

López Cristóbal Roble es un **tinto joven con Denominación de Origen Ribera del Duero**, que se elabora con las variedades de uva Tinta del País (95%) y Merlot (5%), procedentes de viñedos de una antigüedad de 20 años. La crianza se lleva a cabo durante un periodo de 3 meses en barricas nuevas de roble francés. Pertenece a **Bodegas López Cristóbal**, ubicada en la localidad de Roa, Burgos, en el corazón de la Ribera del Duero.

Elaboración

La vendimia de la uva se lleva a cabo de forma manual y se selecciona en mesa. La fermentación tiene lugar a una temperatura controlada de 23°. Posteriormente se realiza la crianza, durante un periodo de 3 meses en barricas de roble francés nuevas. Después se deja reposar en botella durante otros 3 meses.

Notas de Cata

A la vista destaca su color rojo cereza de gran intensidad, con reflejos violeta. Al olfato es muy aromático, a madera y fruta, tales como bayas, fresas y frutas del bosque. Al paladar posee un gran equilibrio, con notas a madera. Final largo. Graduación: 13,5%.



Comentario

Sé el primero en escribir un comentario sobre este producto.