VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:

https://cuvee3000.com/

Variedades

Tinta del país (95%) y Merlot (5%) de viñas de 25 años de la finca La Linde

Origen

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Roa

Suelo

calcáreo-limoso, 770 m de altitud

Vinificación

vendimia a mano en cajas de fruta y posterior mesa de selección, fermentación alcohólica a 23º en barricas de roble francés de 1 a 3 años

Crianza

3 meses en barricas de roble francés de 1 a 3 años, 3 meses en botella antes de salir al mercado

Características

Tinto, Tradicional, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,9, SO2: 68, Azúcar residual: 1,7 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



LOPEZ CRISTOBAL ROBLE LA LINDE

BODEGAS LÓPEZ CRISTÓBAL, Ribera del Duero, Roa

2025 54601 75 CL

Color rojo cereza intenso, con reflejos violáceos. La perfecta conjunción fruta-madera, realiza 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.