



## ALMA LÓPEZ CRIANZA 2011

### FICHA TÉCNICA

#### Materia prima

Variedad del viñedo 100% Tempranillo.  
Vendimia manual con selección de racimos en el momento óptimo de maduración.

#### Elaboración

Fermentación en depósito de acero inoxidable.  
Crianza de 15 meses en barricas de roble francés y americano de grano extrafino.

#### Notas de cata

Fase visual: Limpio, brillante, de color rojo cereza con ribetes del mismo color.

Fase olfativa: de buena intensidad. Perfecto equilibrio entre los tonos de madera tostada, frutos secos y de monte bajo con aromas más dulces, de fruta roja ya madura.

Fase gustativa: Buena entrada y paso de boca largo. Vino amable, sabroso y con marcado carácter frutal. Final amplio cargado de matices.



Presentación: Botella bordelesa 75cl. Caja cartón (12 botellas)