

ZIFAR

D.O. Ribera Del Duero

Pago De Las Sabinas 2016

Desde sus inicios en 2005, Bodegas Zifar nació con la visión de desarrollar un concepto vitivinícola de alta calidad en el corazón de la Denominación de Origen Ribera del Duero. En 2014, la bodega cambió de dirección, pasando a compartir propiedad y gestión con Bodega Pago de Cirsus y Bodegas Trache. La gama de productos se amplió para incluir las marcas Senda de los Olivos, Caballero Zifar y Pago de las Sabinas.

Vendimia

2016 en Ribera del Duero fue la añada más cálida de las últimas décadas. A un invierno frío y seco, casi sin nieve, le siguió una primavera muy lluviosa que proporcionó abundantes reservas de agua para las vides. La brotación comenzó de manera normal y fue seguida por un período benigno a finales de primavera/principios de verano, lo que resultó en un adelanto fenológico de una semana, aunque se registró calor excesivo en julio y agosto. La vendimia comenzó una semana más tarde que el año anterior. Las uvas resultantes fueron equilibradas, con taninos maduros y excelente frescura, y el 6 de octubre comenzaron los trabajos de vendimia de los primeros viñedos de tempranillo.

Vinificación

Maceración pre-fermentativa en cámara refrigerada a 5°C durante 24 horas. Uvas pasadas doblemente por mesa de selección, despalilladas al 100% y estrujadas levemente el 40%. Elaborado en barricas y solo con bazuqueos manuales muy cortos para mantener la integridad de la baya. La fermentación alcohólica la realizan sus propias levaduras. Tiempo de maceración de 19 días aproximadamente. Fermentación maloláctica en barricas de 500l.

Envejecimiento

12 meses en barrica nueva de roble francés

Notas de cata

Color: Rojo picota con capa alta, brillante

Nariz: Primer plano de caracteres varietales, la fruta roja sobresale, grosellas, fresas con fondo de gominola, regaliz, la madera que es casi mero acompañante deja un final de canela y pimienta blanca.

Boca: Fresco, con identidad del terruño y de la altitud de la viña que procede, ágil, con finos toques de especias, elegante y profundo.

Maridaje: Buen acompañante de carnes rojas, cordero, carnes de caza y asados.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	35-40 años
Viñedos	Viñedos en Quintanilla de Arriba a 910 metros de altitud
Composición Barrica	Francesa
Edad Barrica	Nueva
Tiempo en Barrica	12 meses
Tiempo en botella	1 año
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Temperatura sugerida para servir	14-16°C