

Zifar

D.O. Ribera Del Duero

Pago De Las Sabinas 2018

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

Ribera del Duero registró en 2018 la segunda mayor cosecha de su historia. Se produjo después de un 2017 de fuertes heladas que provocaron la peor sequía de la historia, cuando hubo pérdidas de hasta el 60% de la cosecha. 2018 fue un año en el que las lluvias llegaron más tarde, pero cuando lo hicieron las precipitaciones fueron superiores a la media. En cuanto a las temperaturas, ha sido una campaña fresca y sin altísimas temperaturas en julio y agosto, lo que ha permitido un buen desarrollo vegetativo de las plantas que unido al buen equilibrio hídrico del suelo ha favorecido que los viñedos produzcan gran cantidad de uva. Las ligeras lluvias al final de la cosecha también permitieron una maduración excepcional que facilitó la extracción de los compuestos de las uvas.

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	15 meses
Tiempo en botella	1 año
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Temperatura sugerida para servir	14-16°C