

Zifar

D.O. Ribera Del Duero

Crianza 2021

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 Irache. La gama de productos se amplió para incluir las marcas Senda de los Olivos, Caballero Zifar y Pago de las Sabinas.

Vendimia

El verano fue suave, sin temperaturas excesivamente altas y no hubo lluvias durante los meses de julio y agosto, sin embargo, el viñedo pudo vegetar muy bien gracias a sus reservas de agua. A finales de septiembre las temperaturas nocturnas descendieron considerablemente aumentando la amplitud térmica, lo que ayudó a adelantar la maduración fenólica y alcohólica de la uva. 2021 ha sido una añada más corta en producción por los efectos del temporal "Filomena" y la sequía estival. Hablamos de una añada con un gran equilibrio entre madurez y grado alcohólico y que gracias al trabajo realizado en campo (aderezos tempranos...) se ha alcanzado una correcta madurez fenológica y se han evitado daños por podredumbre y oidio.

Vinificación

Vendimia Manual en cajas de 10kg. Maceración pre-fermentativa en cámara refrigerada a 5°C durante las primeras 24 horas.

Envejecimiento

Al menos 12 meses en barrica de roble francés

Notas de cata

Color: Rojo cereza intenso

Nariz: Muy marcada con aromas y un buen equilibrio de fruta y madera, donde los tonos de vainilla se mezclan con fruta bien madura, moras y frutos silvestres. Toques muy leves de cuero y regaliz que resultan de la mezcla de la madera de roble francés y los aromas

Boca: Textura suave, pero llena el paladar con sabores balanceados, incluyendo taninos finos, que ayudan a prolongar la vida del vino. Final y pos-gusto largo elegante a la vez.

Maridaje: Excelente combinación con carnes frías, platos de pasta y guisos picantes. En particular perfecto con cocidos, parrilladas, asados de cordero lechal, cochinillo asado, guisos de carne roja y delicadas aves.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

| | |
|----------------------------------|---|
| Varietales | 100% Tempranillo |
| Edad Viña | 35-40 años |
| Viñedos | Viñedos en Pesquera de Duero, Quintanilla de Arriba y Roa a 840m 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 |



JAMES SUCKLING
- 2024
USA