

Zifar

D.O. Ribera Del Duero

Senda De Los Olivos Roble 2022

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

2022 en Ribera del Duero es una añada corta pero realmente compleja y muy expresiva donde se expresan los diferentes terruños, diferenciando claramente sus propias características. Una primavera bastante fresca retrasó el ciclo vegetativo de la vid, evitando así pérdidas por heladas. La floración también fue más tardía de lo habitual, lo que nos permitió disfrutar de unas excelentes condiciones, evitando cualquier pérdida por cuajado irregular. Las altas temperaturas estivales y la ausencia de humedad han facilitado una excepcional sanidad de la uva en esta añada 2022, que ha disminuido en cantidad, pero ha sido de buena calidad.

Vinificación

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

Envejecimiento

6 meses en roble francés

Notas de cata

Color: Color cereza con borde granate

Nariz: Frutos del bosque, moras y regaliz mezclados con un toque cremoso, especias dulces y nata.

Boca: Amplio, con tanino amable, buena estructura, cierto carácter balsámico con paso de boca pleno, lleno de matices con fondo de frutos rojos representando muy bien la variedad y el origen.

Maridaje: Con platos principales de cocina Mediterránea, arroces, embutidos y quesos, siempre quedarán muy bien combinados

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Tempranillo
Edad Viña	30 años
Viñedos	Viñedos en Pesquera de Duero y Roa a 840m de altitud
Composición Barrica	Francesa
Edad Barrica	1-3 años
Tiempo en Barrica	6 meses
Tiempo en botella	1 año
Contenido de Alcohol (vol)	14,5% vol
Temperatura sugerida para servir	14-16°C