Zifar

D.O. Ribera Del Duero

Senda De Los Olivos Roble 2024

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

La cosecha 2024 se ha desarrollado bajo unas difíciles condiciones desde el punto de vista climatológico ya que, a las habituales heladas en Ribera del Duero y los episodios de granizo que tuvieron lugar durante la primavera, le han seguido abundantes precipitaciones y marcadas variaciones térmicas sufridas en plena vendimia durante los meses de septiembre y octubre. Con un 18% menos de producción que en el año anterior, los vinos de la añada 2024 prometen una estructura elegante y una complejidad matizada

Vinificación

Vendimia manual en cajas de 10kg. Maceración pre-fermentativa en cámara refrigerada a 5ºC 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

ARAEX Grands
Spanish Fine Wines

Datos tecnicos

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
Total Acidez (gr/l)	5,24
pH	3,6
Total Sulphites (mg/L)	43
Azúcar Residual (GR/L)	1,6
Temperatura sugerida para servir	14-16ºC