

ZIFAR

D.O. Rueda

Senda De Los Olivos Verdejo 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 añada 2024 se ha caracterizado por un invierno y una primavera lluviosos, con temperaturas altas. Esto ha permitido una maduración más lenta y progresiva en nuestros viñedos, encontrando en los mostos un equilibrio más favorable entre acidez y PH, obteniendo vinos frescos en nariz, con notas frutales y caracteres florales.

Vinificación

Fermentación en Acero inoxidable. Pre maceración en cámara frigorífica a 5°C

Notas de cata

Color: Color amarillo alimonado, limpio y brillante

Nariz: Alta intensidad aromática, con toques de hinojo y hierba fresca

Boca: Es fresco, untuoso, con el amargor típico de la variedad, con un final largo y persistente

Maridaje: Todo tipo de pescados, mariscos, ensaladas, platos de pastas y arroces

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Verdejo
Edad Viña	20-30 años
Viñedos	Viñedos a 710m de altitud con un rendimiento de 4500 kg por hectárea
Contenido de Alcohol (vol)	13% Vol
Temperatura sugerida para servir	8-10°C