FICHA TÉCNICA

CABALLERO ZIFAR

TEMPRANILLO

ZIFAR

DATOS TÉCNICOS:

TEMPRANILLO

14,5 % Vol.

18 meses
BARRICA
FRANCESA

D.O. Ribera
del Duero

VINO TINTO

ÉPOCA DE VENDIMIA
Finales de septiembre.

COSECHA:
Manual.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:
18 meses en barricas de roble de grano extrafino.



NOTAS DE CATA

Matices púrpuras y picotas. Aromas de mora, regaliz, violeta, mimbres, especias dulces, pimienta y toffe. Taninos amables, volumen y gran boca media. Extraordinaria complejidad.

VIÑEDO

Selección de parcelas por suelos y climatología. La máxima expresión de la añada y el Tinto Fino en la D.O. Vasos viejos de raíces infinitas.

FORMATOS

Caja de 6: BOTELLA 75 CL.
Caja Madera: MAGNUM 1,5 L.

Botellas numeradas. Menos de 3500 al año.

PUNTOS

93 puntos	**Tim Atkin**
ORO	**Mundus Vini**
97 puntos	**Vinos Gourmet**
93 puntos	**Vivir el vino**
93 puntos	**Guía Peñín**