

zifar
BODEGAS ZIFAR



Bodegas Zifar

Año de fundación: 2001

Marcas comerciales: Zifar

Viñedo controlado: 30 ha. **Variedades:** Tempranillo

Vendimia: Manual en cajas de 20 Kg **Parqué de barricas:** Roble americano y francés

Vinos en el mercado:

- Zifar crianza 2003
- Zifar crianza 2004
- Zifar crianza 2005

Premios y reconocimientos:

- Zifar 2005: 4 estrellas revista Decanter
- Zifar 2005: 90 puntos, Guía de los 300 mejores vinos de España
- Zifar 2005: 86 puntos revista Sibaritas
- Zifar 2004: 87 puntos Guía Peñín
- Zifar 2004: 91 puntos, Vino+Gastronomía

Zifar Crianza 2005

Denominación de origen: Ribera del Duero **Enólogo:** Sergio Balfagón

Tipo de vino: Tinto Crianza **Añada:** 2005

Variedad: 100% Tinta Fina **Producción Anual:** 60.000 botellas

Elaboración & Crianza: Zifar Crianza 2005 ha sido elaborado únicamente con la variedad Tinta Fina 100%, procedente de una selección de pagos situados en diferentes zonas de la Ribera del Duero. Ha pasado 12 meses en barricas de roble francés (60%) y Americano (40%). Sin filtrarlo se embotelló en el mes de julio del 2007.

Notas de cata:

FASE VISUAL: Brillante color cereza picota de capa media-alta.

FASE OLFATIVA: Aroma complejo de frutos negros y rojos, minerales y florales con matices a tabaco, regaliz y chocolate.

FASE GUSTATIVA: Boca muy suave, sedoso, goloso y complejo sabor a fruta madura, con maderas de excelente calidad muy bien integradas. Profundo paso de boca. Largo, larguísimo final.

Presentación: Caja de cartón de 3 o 6 botellas de 75 cl.

Platos recomendados: Es un caldo adecuado para acompañar a caza mayor, carnes rojas y blancas, legumbres, arroces y quesos curados.

Temperatura de servicio: 16°-18°C (61-64°F)