

**zifar**  
BODEGAS ZIFAR



## Bodegas Zifar

### Datos de Contacto

Afuera de Don Juan Manuel 9-11, 47300 Peñafiel (Valladolid) - SPAIN  
Tel. +34 983 873 147 · Fax +34 983 880 287 · www.zifar.com

**Año de Fundación:** 2001

**Marcas Comerciales:** Zifar

**Variedad:** Tinta Fina (Tempranillo)

**Viñas Controladas:** 30 ha.

**Barricas:** Americanas y Francesas

**Vendimia:** Manual, caja de 20 kg

### Premios y Reconocimientos:

- Zifar Joven Roble 2009: 89 puntos Guía Peñín

- Zifar Selección 2006: Bacchus de Oro

- Zifar Selección 2006: 88 puntos Parker

- Zifar Selección 2006: 90 puntos Guía Peñín

- Zifar Crianza 2006: 88 puntos Guía Peñín

- Zifar Crianza 2005: Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Vinos de Québec

- Zifar Crianza 2005: 4 estrellas revista Decanter

## Zifar Joven Roble 2010

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

**Tipo de Vino:** Joven Roble 2010

**Producción Anual:** 18.000 botellas

**Elaboración y Crianza:** Ha sido elaborado con la variedad Tinta Fina 100%. Con una crianza de 6 meses en barricas de roble americano (80%) y francés (20%). Fue embotellado sin filtración en el mes de Junio de 2011.

### Notas de Cata:

**Fase Visual:** Brillante color cereza picota de capa media.

**Fase Olfativa :** Aroma fresco e intenso de frutos rojos y violetas con matices de regaliz y minerales.

**Fase Gustativa:** Boca fresca, sedosa con sabor a frutos rojos. Amplio, buena acidez y con ligera estructura que se mantiene en el tiempo.

**Presentación:** Caja de cartón 12 botellas de 75 cl.

**Platos Recomendados:** Es un vino recomendado para carnes, arroces, embutidos y quesos.

**Temperatura de Servicio:** 16°-18° C