



## Bodegas Zifar

**Año de Fundación:** 2001

**Marcas Comerciales:** Zifar

**Variedad:** 100% Tinta Fina

**Viñas Controladas:** 30 ha.

**Barricas:** Francesas

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

### Vinos en el Mercado:

- Zifar crianza 2005
- Zifar selección 2006
- Zifar joven roble 2009

### Premios y Reconocimientos:

- Zifar Selección 2006: 88 puntos Parker
- Zifar Selección 2006: Bacchus de Oro
- Zifar 2005: Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Vinos de Québec
- 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 Selección 2006

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

**Tipo de Vino:** Selección 2006

**Producción Anual:** 3.000 botellas

**Elaboración y Crianza:** Este vino es el resultado de la selección de dos terroires con cepas de 40 años de antigüedad de la variedad Tinta Fina, podadas en vaso tradicional. Madurado en bodega de roble francés durante 18 meses, fue embotellado en el mes de Junio de 2008.

### 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:** En boca es fino, suave y sedoso. Complejo sabor a fruta, terruño, balsámicos y fondo de regaliz. Final de boca moderadamente largo con agradables sensaciones amargas.

**Presentación:** Caja de madera de 1 ó 6 botellas de 75 cl. Cada botella va envuelta en papel seda negro dentro de las cajas.

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