

FICHA TÉCNICA

SENDA DE LOS OLIVOS

ROBLE



DATOS TÉCNICOS:



TEMPRANILLO

VINO TINTO



14,5 % Vol.

ÉPOCA DE VENDIMIA

Finales de septiembre, principios de octubre.



5 meses
BARRICA
FRANCESA

COSECHA:
Manual.



D.O. Ribera
del Duero

ELABORACIÓN Y CRIANZA:
5 meses en barricas de roble.



NOTAS DE CATA

Color cereza con borde granate brillante. Aromas a frutos del bosque, moras y regaliz, mezclados con un toque cremoso, especias dulces y nata. Boca de amplia frescura, con tanino amable, buena estructura, y carácter balsámico, matices con fondo de frutos rojos.

VIÑEDO

Las uvas procedentes de las zonas más frescas de la D.O. Como Baños de Valdearados , Tubilla del Lago y La Aguilera. Altitud 840 m s.n.m.

FORMATOS

Caja de 12: BOTELLA 75 CL.

Bodegas Zifar situada en Peñafiel, en un edificio emblemático de la villa y de estilo mudéjar, datado en 1914.

PUNTOS

ORO Mundus Vini
94 puntos Vinos Gourmet