

FICHA TÉCNICA

SENDA DE LOS OLIVOS CRIANZA



DATOS TÉCNICOS:



TEMPRANILLO

VINO TINTO



14,5 % Vol.

ÉPOCA DE VENDIMIA

Finales de septiembre, principios de octubre.



12 meses
BARRICA
FRANCESA

COSECHA:
Manual.



D.O. Ribera
del Duero

ELABORACIÓN Y CRIANZA:
12 meses en barricas de roble.



NOTAS DE CATA

Rojo cereza intenso con aromas equilibrados de fruta y madera, tonos de vainilla, fruta bien madura, moras y frutos silvestres. Toques muy leves de cuero y regaliz. Textura suave, sabores balanceados, taninos finos. Final y post gusto largo y elegante a la vez.

VIÑEDO

Vasos en propiedad en Quintanilla de Arriba, Pesquera de Duero, con suelos representativos del triángulo calizo y pedregoso. Altitud 900 m.s.n. m.

FORMATOS

Caja de 6: BOTELLA 75 CL.
Caja de 12: BOTELLA 75 CL.
Caja Madera: MAGNUM 1,5 L.

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

PUNTOS

ORO Mundus Vini
96 puntos Vinos Gourmet