

FICHA TÉCNICA

CABALLERO ZIFAR
ALBILLO MAYOR



DATOS TÉCNICOS:



ALBILLO MAYOR

VINO BLANCO



13 % Vol.

ÉPOCA DE VENDIMIA
Finales de agosto, principios de septiembre.



14 meses
BARRICA
FRANCESA

COSECHA:
Manual.



D.O. Ribera
del Duero

ELABORACIÓN Y CRIANZA:
Fermentación en depósito de hormigón. 14 meses en barricas de roble de grano extrafino.

NOTAS DE CATA

Tono amarillo pálido con tonos grises. Nariz compleja, frutas blancas, flores jazmín, un poco almibarado con fondos de melocotón. Potente en boca, volumen, longitud y frescura, final largo, elegante y persistente.



VIÑEDO

Principalmente en provincia de Burgos, zonas frescas y calizas. Diseminados entre cepas viejas de tinto fino. Altitud 820 m.s.n.m

FORMATOS

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

1er. vino blanco producido en la D.O. Ribera del Duero. Botellas numeradas, menos de 3500 al año.

PUNTOS

93 puntos Vivir el vino

97 puntos Decanter

ORO Mundus Vini

96 puntos Vinos Gourmet

93 puntos Tim Atkin