FICHA TÉCNICA

CABALLERO ZIFAR

ALBILLO MAYOR

ZIFAR

DATOS TÉCNICOS:

ALBILLO MAYOR

13 % Vol.

14 meses
BARRICA
FRANCESA

D.O. Ribera
del Duero

VINO BLANCO

ÉPOCA DE VENDIMIA
Finales de agosto, principios de septiembre.

COSECHA:
Manual.

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
94 puntos	Guía Peñín	93 puntos	Tim Atkin