



CABALLERO ZIFAR

ALBILLO MAYOR

DATOS TÉCNICOS:

Categoría: Vino blanco de guarda.

Denominación de Origen: D.O. Ribera del Duero.

Variedad de uva: Albillo Mayor 100%.

Viñedos: Principalmente en provincia de Burgos, diseminados entre cepas viejas de tinto fino.

Altitud: 820 m.s.n.m.

Clima: Continental (<200 mm por año).

Cosecha: Manual en cajas de 15 Kg.

Elaboración: Prensa neumática, maceración en frío, mosto yema que después de 24 horas de desfangado estático fermenta a baja temperatura con levaduras autóctonas y no realiza FML, batonnage intenso en el primer mes, muy bajos niveles de sulfuroso.

Crianza: 12 meses en barrica nueva de roble francés de grano extrafino y muy bajo tostado.

Grado alcohólico: 13 % vol.

Temperatura de servicio: 12°C.

Producción: 3972 botellas de 75 Cl.

Contiene Sulfitos.

NOTAS DE CATA:

Apariencia: Color pálido por su especial cuidado contra las oxidaciones, un color amarillo con tonos grises.

Nariz: Compleja con frutas blancas, flores jazmín, almibarado con fondos de melocotón, vino elegante y poco efímero.

Boca: Potente, a pesar de los 12 meses en barrica apenas se nota su entramado, dando poder a la variedad y a la excelsa textura en boca, volumen, longitud y frescura, largo final con elegancia y persistencia.

Maridaje: Con pescados de tipo graso, como Rodaballo o Besugo. Perfecto con foie fresco a la plancha y todos los guisos de ave.

