

## FICHA TÉCNICA

# CABALLERO ZIFAR

## TEMPRANILLO



### DATOS TÉCNICOS:



TEMPRANILLO



14,5 % Vol.



18 meses  
BARRICA  
FRANCESA



D.O. Ribera  
del Duero

VINO TINTO

ÉPOCA DE VENDIMIA  
Finales de septiembre.

COSECHA:  
Manual.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:  
18 meses en barricas de roble de  
grano extrafino.



### NOTAS DE CATA

Matiz púrpura y picota. Aromas de mora, regaliz, violeta, mimbres, especias dulces, pimienta y toffe. Taninos amables, volumen y gran boca media. Extraordinaria complejidad.

### VIÑEDO

Selección de parcelas por suelos y climatología. La máxima expresión de la añada y el Tinto Fino en la D.O. Vasos viejos de raíces infinitas.

### FORMATOS

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

*Botellas numeradas. Menos de 3500 al año.*

### PUNTOS

**93 puntos** Tim Atkin

**97 puntos** Vinos Gourmet

**93 puntos** Vivir el vino