



CABALLERO ZIFAR

TEMPRANILLO

DATOS TÉCNICOS:

Categoría: Vino tinto seco.

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

Variedad de uva: Tempranillo 100%. Parcela única.

Viñedos: Pesquera de Duero, La Horra. Viñas centenarias.

Altitud: 820-850 m s.n.m.

Cosecha: Manual en cajas de 15 Kg.

Elaboración: Maceración pre-fermentativa en cámara refrigerada a 5°C durante 24 horas, donde realiza su fermentación alcohólica a una temperatura controlada.

Crianza: 15 meses en bodega nueva de roble francés.

Grado alcohólico: 15 % vol.

Temperatura de servicio: 15° a 16°C.

Contiene Sulfitos.

NOTAS DE CATA:

Apariencia: Alta intensidad cromática, con matices púrpuras y picotas.

Nariz: Tonos primarios de mora regaliz y violeta, mimbres, virtudes como las especias dulces, pimienta y toffe.

Boca: Taninos amables, largo recorrido, volumen y gran boca media.

Maridaje: Para ser emparejado con carnes, asados de cochinillo y conservas. Ideal para acompañar quesos manchegos.

