

FICHA TÉCNICA

PAGO DE LAS SABINAS



DATOS TÉCNICOS:



TEMPRANILLO



14,5 % Vol.



17 meses
BARRICA
FRANCESA



D.O. Ribera
del Duero

VINO TINTO

ÉPOCA DE VENDIMIA

Finales de septiembre, principios de octubre.

COSECHA:

Manual.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

17 meses de crianza en barricas de diferentes volúmenes. Afinamiento final en depósito de hormigón.



NOTAS DE CATA

Rojo picota con capa alta, brillante. Los aromas de fruta roja sobresalen, grosellas, fresas con fondo de gominola, regaliz, madera, un final de canela, y pimienta blanca. En boca fresco, con identidad del terruño, y de la altitud de la viña que procede, ágil, finos toques de especias, elegante, profundo.

VIÑEDO

Parcelas en Quintanilla de Arriba
Altitud 910m s.n.m.

FORMATOS

Caja madera 3: BOTELLA 75 CL.

Bodegas Zifar situada en Peñafiel, en un edificio emblemático de la villa y de estilo mudejar, datado en 1914.

PUNTOS

94 puntos J. Suckling

93 puntos Tim Atkin

92 puntos Robert Parker

96 puntos Vinos Gourmet