



ZIFAR CRIANZA 2008



Ha sido elaborado únicamente con la variedad Tempranillo, procedente de una selección de pagos situados en diferentes zonas de la Ribera del Duero.

La vendimia se desarrolló durante la última semana de Septiembre en perfectas condiciones sanitarias, con bayas y racimos muy pequeños debido a la importante sequía que caracterizó todo el ciclo vegetativo con precipitaciones por debajo del 35 % respecto a un año normal.

En el invierno se alcanzaron mínimas de (-15.8°C) y la primavera seca y calurosa adelantó la floración; la escasez de lluvias se mantuvo hasta que en el mes de Agosto las precipitaciones en forma de tormentas paliaron la necesidad de agua y ayudaron a restablecer el equilibrio entre la madurez fenólica y la madurez industrial.

Tras su paso durante 12 meses por barricas de roble francés (60%) y Americano (40%) se clarificó con albúmina de huevo y sin filtrarlo.