

ZIFAR SELECCIÓN 2009

La cosecha de uva recogida en el 2010 consiguió colmar las expectativas cualitativas que en ella se habían depositado durante la maduración.

Peses a las tardías brotaciones y a las heladas primaverales, la viña desarrolló un ciclo vertiginoso, favorecido por el buen estado hídrico del terreno y las altas temperaturas de estío. Se alcanzó el envero y la vendimia en fechas habituales en la zona.

Las favorables temperaturas diurnas acompañadas de alta iluminación, junto con los valores nocturnos bajos durante prácticamente toda la maduración y la buena reserva hídrica de los suelos a lo largo de todo el ciclo, han permitido obtener uvas con un grado alcohólico probable moderado, una acidez más equilibrada que en campañas precedentes, un elevado acumulo de color y, sobre todo, enorme profusión fenólica, logrando además taninos de elevada calidad.

Ha sido elaborado con la variedad Tempranillo 100%. Vendimia realizada a mano. Con una crianza de 6 meses en barricas de roble americano (80%) y francés (20%).

