



CABALLERO  
zifar



### Vino tinto seco

DO Ribera del Duero

Variedad de uva Tinto fino 100%

Parcela única

Debido a las excepcionales características de las uvas que conforman este vino se ha procurado mantener tanto su pureza varietal, como su extraordinaria complejidad recibida de un suelo y orientación inigualables.

Finca a 910 m de altitud, lo que permite madurar completamente las bayas y mejorar acidez para un perfecto crecimiento del producto en botella.

**Producción:** 3025 botellas

**Cosecha:** Manual en cajas de 15Kg.

**Elaboración:** Maceración pre-fermentativa en frío de 24 h en depósitos de acero inoxidable, donde realiza su fermentación alcohólica a temperatura controlada..

**Crianza:** 15 meses en barrica nueva de roble francés

**Grado alcohólico :** 14,5% vol.

**Conservación:** Su conservación no debe superar los 15°C

### NOTAS DE CATA:

Alta intensidad cromática, con matices púrpuras y picotas

Sus evidentes mimbres destapan la definición de la variedad con la que se elabora, apareciendo en el mismo plano tonos primarios de mora regaliz y violeta con la tensión de un roble que permite ensalzar virtudes como las especias dulces, pimienta y toffe.

La boca es una implosión de sabores unidos a una estructura de tanino amable, largo recorrido, volumen y gran boca media.

La textura todo un milagro..