



2019 Via Cenit Colección

Tierra del Vino de Zamora DO, Viñas del Cenit

Un compagnon élégant des menus de fêtes

Description:

C'est au coeur de la nature intacte de Zamora, dans l'ouest de l'Espagne, que poussent les raisins de Tempranillo pour le Colección. Onze mois d'élevage en barriques lui confèrent équilibre, souplesse et onctuosité. À Zamora, les tablées conviviales sont une ode à la joie de vivre. C'est pour ces moments-là que José Manuel Benítez a créé son vin.

Note de dégustation:

Pourpre brillant saturé, reflets violets du disque jusqu'au centre. Bouquet profond de baies noires mûres, d'olives noires et de violettes cristallisées, sur un soupçon de tabac à pipe. Le nez révèle ensuite de belles touches d'épices exotiques ainsi que de délicates notes toastées. La bouche présente une concentration et une intensité typiques de la région, elle se réchauffe peu à peu et s'ouvre sur un magnifique fondant. Des notes raffinées de cerises noires, de myrtilles, de vanille bourbon et de gelée de mûres alternent avec une délicate touche minérale, des tannins élégants et une discrète acidité. Les arômes complexes de fruits se marient en parfaite harmonie avec les nuances toastées discrètes et justement dosées. Le fruit juteux et opulent enveloppe la bouche riche et veloutée, lui conférant un équilibre et une gourmandise exceptionnels. C'est d'ores et déjà un régal, mais il a également un excellent potentiel de garde.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Castilla-León
Producteur:	Bodegas Cenit
Notation(s):	Guía Peñín 92/100, Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Elevage:	11 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	1119019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Via Cenit Colección

Tierra del Vino de Zamora DO
Viñas del Cenit

Origine: Espagne
Notation(s): Guía Peñín 92/100, Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2032
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 11 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.