

2020 Cenit

Tierra del Vino de Zamora DO, Bodegas Cenit

La potenza del Toro incontra l'eleganza della Ribera del Duero

Descrizione del vino:

La Bodega Viñas del Cénit è stata fondata nel 2004 sulla riva sinistra del Douro, nel cuore della storica regione della Tierra del Vino de Zamora. Le uve Tempranillo vengono raccolte da diverse parcelle e fermentate separatamente per esaltare le caratteristiche tipiche di ciascun vigneto.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi saturo con riflessi violacei dal disco al centro. Bouquet complesso di bacche nere dolci, liquore di ciliegia e melograno, con note di spezie esotiche e di tostatura. Magnifica concentrazione al palato, intenso e morbido. Mora, vaniglia Bourbon ed erbe mediterranee. Il fruttato raffinato si fonde con sottili note minerali, tannini delicati e magnifici sentori di botte. Perfetto equilibrio e grande fluidità. Può essere gustato già in gioventù, ma ha un eccellente potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Castiglia-León
Produttore:	Bodegas Cenit
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	1079420



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cenit

Tierra del Vino de Zamora DO
Bodegas Cenit

Origine: Spagna
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Tempranillo
Maturità: fino a 2035
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 15.0 %
Servizio:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.