

## 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.

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