



2016 Cénit

Tierra del Vino de Zamora DO, Bodegas Cenit

Un secret d'initiés de Zamora

Description:

La Bodega Viñas del Cénit a été fondée en 2004 sur la rive gauche du Douro, au cœur de la région historique de Tierra del Vino de Zamora. Les raisins de Tempranillo sont vendangés sur différentes parcelles et fermentés séparément afin de faire ressortir au mieux les caractéristiques typiques de chaque vignoble.

Note de dégustation:

Violet impénétrable du disque jusqu'au centre. Fruits rouges et noirs, mûres, genièvre, épices exotiques et herbes méditerranéennes tels le thym et le romarin. Bouche puissante et concentrée, qui se retrouve domptée et prise au piège par une texture veloutée. La fine limite entre puissance et élégance est maîtrisée sans effort. Les tannins croquants mais mûrs soutiennent les saveurs de fruits frais et juteux. Le vin de parade de Zamora, vinifié et affiné comme dans un moule.

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 94/100, Score 19/20

Elevage:

16 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.5 %

Apogée:

jusqu'en 2032

Cépage(s):

100% Tempranillo

Référence:

1079416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cenit

Tierra del Vino de Zamora DO
Bodegas Cenit

Origine: Espagne
Notation(s): Guía Peñín 94/100, Score 19/20
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2032
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.5 %
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
décanner.