



2017 Cénit

Tierra del Vino de Zamora DO, Bodegas Cénit

Quand la puissance de Toro rencontre l'élégance de la Ribera del Duero

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:

Rouge pourpre saturé aux reflets violets du disque jusqu'au centre. Bouquet complexe de baies noires sucrées, de liqueur de cerise et de grenade, sur des notes d'épices exotiques et des touches toastées aériennes. Magnifique concentration dans la bouche intense et fondante. Mûre, vanille Bourbon et herbes méditerranéennes. Le fruité raffiné se marie aux notes subtilement minérales, aux tannins délicats et aux magnifiques touches de barrique. Parfait équilibre et grande fluidité. On peut déjà l'apprécier dans sa jeunesse, mais il a 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 Cénit

Notation(s):

Guía Peñín 94/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 94/100

Elevage:

11 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.5 %

Apogée:

jusqu'en 2037

Cépage(s):

100% Tempranillo

Référence:

1079417

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 18.5/20, Wine
Enthusiast 94/100
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2037
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 11 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
décanter.