



## 2021 Via Cenit Colección Blanco

Tierra del Vino de Zamora DO, Viñas del Cent

Un séducteur fruité de Castille noté 92 points

### Description:

C'est aux cépages blancs Doña Blanca, Albillo, Godello, Palomino Fino et Verdejo que le Via Cenit Colección Blanco doit toute sa complexité. Les raisins sont issus de vieilles vignes de la Tierra del Vino de Zamora, un terroir chargé d'histoire de l'ouest de l'Espagne. L'élevage en barriques rehausse ses généreux arômes fruités d'une délicate note de vanille.

### Note de dégustation:

Jaune doré brillant aux reflets verts. Nez envoûtant de pêche blanche, de cake au citron, de bergamote et de fleur de sureau, sur un souffle de gelée de coing, d'écorce d'orange et de jus de sureau. En bouche, il est fruité, avec arômes de fruits jaunes à noyau et de mélisse citronnée, enrobés par une discrète note de barrique. La minéralité reste perceptible à travers l'abondance de fruits. Une jolie note de vanille se prolonge jusqu'en finale, en conservant toujours un équilibre parfait. L'harmonieuse acidité agrémentée la texture crémeuse, lui assurant une magnifique fluidité en bouche.

### Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

### Pays d'origine:

Espagne

### Région:

Castilla-León

### Producteur:

Bodegas Cenit

### Notation(s):

Falstaff 92/100, Score 18.5/20

### Elevage:

3 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

13.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2026

### Cépage(s):

89% Doña Blanca, 4% Albillo, 3% Godello, 3% Palomino Fino, 1% Verdejo

### Référence:

1118921

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Via Cenit Colección Blanco**

Tierra del Vino de Zamora DO  
Viñas del Cenit

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 92/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	89% Doña Blanca, 4% Albillo, 3% Godello, 3% Palomino Fino, 1% Verdejo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	3 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés