



2020 Cénit

Tierra del Vino de Zamora DO, Bodegas Cenit

Le vin phare de la maison Cenit

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 Cenit
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	1079420

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): Score 19/20
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
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.