



2014 Cenit Pago las Salinas

Tierra del Vino de Zamora DO, Bodegas Cenit

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile dal disco al centro. Aromi di succosi frutti neri e delicati frutti rossi come mirtillo e melograno. Sapori esotici, un po' di ginepro, fava di cacao e note di erbe mediterranee. Al palato è ricco di pressione e persistenza, ma rivela anche una sorprendente finezza e una struttura delicata. La linea delicata tra potenza ed eleganza è padroneggiata senza sforzo. I tannini croccanti ma maturi sostengono i sapori di frutta fresca, su una delicata mineralità. L'impressionante vino di Bodegas Cenit, vinificato in piccoli lotti con uve provenienti dalle vigne più antiche della Spagna.

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.

Paese d'origine:

ES

Regione:

Castiglia-León

Produttore:

Bodegas Cenit

Valutazioni:

Guía de Vinos Gourmets 97/100, Score 19/20, Guía Peñín 94/100

Vinificazione:

20 Mesi in Fulmine

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

fino a 2034

Varietà d'uva:

100% Tempranillo

Numero di articolo:

1092214

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cenit Pago las Salinas

Tierra del Vino de Zamora DO
Bodegas Cenit

Origine:	ES
Valutazioni:	Guía de Vinos Gourmets 97/100, Score 19/20, Guía Peñín 94/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in Fulmine
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.