



# **2017 Cenit**

Tierra del Vino de Zamora DO, Bodegas Cenit

Quando la potenza del Toro incontra l'eleganza della Ribera del Duero

### Descrizione del vino:

La Bodega Viñas del Cénit è stata fondata nel 2004 sulla riva sinistra del Douro, nel cuore della storica regione della Tierra del Vino de Zamora. Le uve Tempranillo vengono raccolte da diverse parcelle e fermentate separatamente per esaltare le caratteristiche tipiche di ciascun vigneto.

#### 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 Peñín 94/100, Wine Enthusiast 94/100

Vinificazione: 11 Mesi in Barrique Viticoltura: Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 15.5 % fino a 2037

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Numero di articolo: 1079417



# **Inserto per clip portabottiglie** Dimensione: A7 74x105

#### Cenit

Tierra del Vino de Zamora DO **Bodegas Cenit** 

Origine:

Guía Peñín 94/100, Wine Enthusiast 94/100 Valutazioni:

100% Tempranillo Varietà d'uva:

fino a 2037 Maturità: Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 11 Mesi in Barrique

Gradazione 15.5 %

alcolica:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare Servizio:

la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il

vino e decidere se decantarlo.