



2019 Via Cenit Colección

Tierra del Vino de Zamora DO, Viñas del Cenit

Un compagno elegante per i menu delle feste

Descrizione del vino:

Le uve Tempranillo per il Colección sono coltivate nella campagna incontaminata di Zamora, nella Spagna occidentale. Undici mesi di invecchiamento in botte gli conferiscono equilibrio, morbidezza e soavità. A Zamora, i pasti conviviali sono un inno alla gioia di vivere. È per questo che José Manuel Benítez ha creato il suo vino.

Nota di degustazione:

Porpora saturo e brillante, con riflessi violacei dal disco al centro. Profondo bouquet di bacche nere mature, olive nere e violette cristallizzate, con una nota di tabacco da pipa. Il naso rivela poi note di spezie esotiche e delicate note tostate. Il palato presenta la concentrazione e l'intensità tipiche della regione, scaldandosi gradualmente e aprendosi con una magnifica consistenza che si scioglie in bocca. Raffinate note di amarena, mirtillo, vaniglia bourbon e gelatina di more si alternano a una delicata mineralità, a tannini eleganti e a una discreta acidità. I complessi aromi di frutta si fondono in perfetta armonia con le discrete ed equilibrate sfumature tostate. La frutta succosa e opulenta avvolge il palato ricco e vellutato, conferendogli un equilibrio e una delizia eccezionali. È già una delizia, ma ha anche un eccellente potenziale di invecchiamento.

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 92/100, Score 18.5/20, Falstaff 92/100
Vinificazione:	11 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	1119019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Via Cenit Colección

Tierra del Vino de Zamora DO
Viñas del Cenit

Origine:	ES
Valutazioni:	Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20, Falstaff 92/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	11 Mesi in Barrique
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.