



2015 Cenit Pago las Salinas

Tierra del Vino de Zamora DO, Bodegas Cenit

Un autentico Tempranillo uscito da un libro illustrato

Descrizione del vino:

Scoprite un vino che unisce la potenza della regione del Toro all'eleganza della Ribera del Duero. Questo vino eccezionale è prodotto in una regione vinicola con oltre 1000 anni di storia, vicino alla foce del Duero, al confine con il Portogallo.

Nota di degustazione:

Porpora pallido con riflessi rosso ciliegia dal disco al centro. Bouquet complesso di bacche scure e frutti di bosco, erbe mediterranee e cuoio, con note di petali di fiori canditi, tabacco da pipa speziato e un accenno di malto tostato. Al palato, presenta la concentrazione e l'intensità tipiche della regione. Potente, la sua finezza si rivela nei tannini delicati, nella bella acidità e nell'equilibrato invecchiamento in botte. Il frutto opulento e il palato generosamente vellutato gli conferiscono un'armonia e un carattere eccezionali.

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:	Spagna
Regione:	Castiglia-León
Produttore:	Bodegas Cenit
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	1092215

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cenit Pago las Salinas

Tierra del Vino de Zamora DO
Bodegas Cenit

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 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.