

BODEGA VIÑAS DEL CÉNIT

Tierra del Vino de Zamora

Dirección: Ctra. Circunvalación s/n 49708

Villanueva del Campeán(Zamora)

Página web: bodegascenit.com

Año de fundación: 2004

Producción media anual: 200.000



Subzona: Viñas del Cenit está situado en el corazón de la histórica Tierra del Vino de Zamora, una comarca que cuenta con algunos de los viñedos más antiguos y singulares de España

Viñedos: Viñas del Cenit se nutre de viñedos localizados únicamente en los términos de Villanueva de Campeán y Cabañas de Sayago, municipios ubicados en Tierra del Vino. Gracias al clima de la zona y la filosofía de la bodega se lleva a cabo una viticultura en la que solo se utilizan productos orgánicos respetuosos con el medio ambiente y se realizan los trabajos de forma sostenible.

Ubicación: Suroeste de la provincia de Zamora, a ambos márgenes del Río Duero.

Altitud: 750 m

Orografía: colinas

Clima: continental seco, inviernos fríos y veranos calurosos

Precipitaciones medias: 400 mm/año

Suelos: superficie variada, arenas, cantos rodados y arcilla y en profundidad arcilla

Edad del viñedo: Viejo: prefiloxérico, +120 años y el viñedo joven: + 20-30 años

Sistema de poda: vaso

Marco de plantación: el viejo 2,7x2,7m y el joven 1,30x1,30m

Producción media: viejo 3.000 kg/ha y el joven 5.000kg/ha

Cultivo: manual

Irrigación: Secano

Variedad: Tempranillo

Depósitos fermentación (inox, madera, cemento...): La bodega cuenta con 32 depósitos abiertos de acero inoxidable con temperatura controlada, tipo bañera, de una capacidad máxima de 4.000 Kg. Además cuenta con dos tinas de maderas para fermentación y crianza de algunos lotes más especiales. Los tamaños de los depósitos van desde 1.000 litros a 25000 l.

Crianza: La crianza se realiza en su totalidad en barricas de roble francés procedente de distintas tonelerías. En general usamos hasta 5 años las barricas, primer y segundo uso para los vinos procedentes de viñedos viejos, Cenit VDC, Cenit y Via Cenit, el resto de usos para Aleo, Venta Mazarrón y Villano.

Vinos: Villano, Venta Mazarrón, Vía Cénit y Cénit

CENIT VDC 2009

ORIGEN: Cenit VDC se elabora a partir de un viñedo pre-filoxérico de más de 150 años de edad. Las uvas procedentes de este viñedo tan viejo, tienen una piel gruesa que permite extraer gran cantidad de aromas y sabores complejos. También poseen una alta cantidad de taninos con unas características táctiles suaves y elegantes. Potencia, elegancia y complejidad es lo que se obtiene a partir de estas excepcionales uvas.

PRODUCCIÓN TOTAL: 3.200 botellas 0,75l

COSECHA: 2009

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: 2009 fue un buen año aunque con temperaturas la primera quincena de septiembre ligeramente superiores a lo habitual. Se comenzó a vendimiar antes de lo habitual, la última de septiembre. Aun habiendo sido un año Caluroso, la profundidad de la raíz de las cepas, ayudaron a mantener la planta hidratada, concediendo a las uvas una calidad excepcional. Vinos equilibrados con gran potencial de envejecimiento.

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 100% Tempranillo

CRIANZA: 20 meses en barrica roble francés. 50% barrica nueva

ELABORACIÓN: La fermentación de este vino se realiza en depósito de acero inoxidable, de una capacidad máxima de 3.000 kg con temperatura controlada de manera que se pueda elaborar individualmente la parcela de Las Salinas, que es la seleccionada. Fermentación maloláctica en barrica.

VIÑEDO:

EDAD MEDIA: entre 120-150 años

SUELO: En superficie, combinación de suelos arenosos y canto rodado con base arcillosa.

CLIMA: continental: inviernos muy fríos y veranos cálidos.

NOTA DE CATA:

Vino intenso, elegante y complejo. Desarrolla y evoluciona a medida que se oxigena, mostrando infinidad de matices. Notas especiadas y balsámicas combinadas con frutas rojas y negras. Equilibrio perfecto en boca y gran complejidad. Muestra la elegancia y la potencia de la uva tempranillo.

MARIDAJE:

Carnes rojas, guisos, asados, legumbres, arroces, risottos, queso semicurado y curado tipo manchego, zamorano, jamón curado, salchichón, setas o morcilla.

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 15 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 4.44 g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 2.35g/L

PUNTUACIONES:

WINE ADVOCATE · Cenit VDC 2009 90ptos.

GUÍA PROENSA 2015 · Cenit VDC 2009 95ptos.

ANUARIO EL PAÍS 2015 · Cenit VDC 2009 94ptos.

VIÑAS DEL CÉNIT NACE EN 2004 en la margen izquierda del río Duero, perteneciente a la milenaria comarca de la Tierra del Vino de Zamora. En nuestra búsqueda de viñedos singulares, Viñas del Cenit cuenta con algunos de los viñedos centenarios más singulares de España.


BODEGAS
VIÑAS DEL CENIT



PRESENTACIÓN: 75cl.

BODEGA Viñas del Cénit
D.O. Tierra del vino de Zamora
AÑADA 2009
VARIEDAD 100% Tempranillo
CRIANZA 20 meses en barrica