

# BODEGA VIÑAS DEL CÉNIT

D.O. 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 2.000 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, Cénit y Cenit VDC.

## CENIT 2013

**ORIGEN:** Cenit está elaborado a partir de una selección de pagos de la zona cuyos suelos están compuestos por arena en superficie y en profundidad. Cenit es una selección de viñedos pre-filoxéricos de 120 a 150 años de edad.

**PRODUCCIÓN TOTAL:** 9.900 botellas 0,75l

**COSECHA:** 2013

**CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:** Un otoño e invierno muy seco (apenas registraron 200 l/m<sup>2</sup> de lluvia) fue compensado por un Marzo de los más lluviosos de la historia rellenando la capa freática. Primavera fría y un mes de Julio caluroso. Envero irregular y tardío hace imprescindible un aclareo de racimos. La lluvia en vendimia hace fundamental un trabajo exhaustivo, escogiendo uva a uva en la doble mesa de selección. Los vinos requieren tiempo en botella hasta su redondeo final.

### ELABORACIÓN

**VARIEDAD:** 100% Tempranillo

**CRIANZA:** 16 meses en barrica. 80% barrica nueva, 20 % usada

**ELABORACIÓN:** La fermentación de este vino se realiza en depósitos de acero inoxidable abiertos y tinas de madera, de una capacidad máxima de 4.000 kg con temperatura controlada, de manera que se pueda elaborar individualmente cada una de las parcelas seleccionadas. 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:

Los aromas de fruta negra, confituras y hierbas aromáticas, tomillo y romero, se mezclan con notas de la crianza, dulce de leche, tostados y torrefactos, en gran armonía. En boca es envolvente, cálido, sabroso, con gran volumen. Un final largo e intenso consuma la sensación de estar disfrutando de un gran vino.

### 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:** 4,7 g/L (tartárico)

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1.86g/L

### PUNTUACIONES:

STEPHEN TANZER · Cenit 2010

92ptos.

GUÍA PEÑÍN 2015 · Cenit 2010

95ptos.

GUÍA PROENSA 2015 · Cenit 2010

91ptos.

**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** 2013  
**VARIEDAD** 100% Tempranillo  
**CRIANZA** 16 meses en barrica