

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 tinajas 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

VENTA MAZARRÓN 2014

ORIGEN: Nace con la intención de mostrar la elegancia de los viñedos y uvas de la zona elaborado a partir de las "viñas jóvenes" de la zona, que tienen una edad mediada 40 años, viñedos que en otras zonas se consideran viejos.

PRODUCCIÓN TOTAL: 100.000 botellas 0,75l

COSECHA: 2014

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: Un otoño-invierno muy lluvioso (más de 250 litros) cargó la capacidad de la capa freática al máximo y propició, junto con unas temperaturas agradables, una brotación explosiva que nos obligó a una poda en verde muy estricta (entre el 20 y el 30% según las parcelas) para ajustar el número de racimos por cepa. Un verano muy seco, con un mes de agosto sin lluvia llevaron a la viña a unas buenas condiciones de estrés hídrico, donde las reservas de agua del invierno sirvieron para completar el ciclo de la planta.

Un septiembre lluvioso, complicó las condiciones y favoreció el desarrollo de focos de botrytis en las zonas más húmedas, lo que nos obligó a un trabajo todavía más minucioso del normal en las 2 mesas de selección.

En general podemos hablar del 2014 como una añada cálida, donde nos encontraremos unos vinos tintos muy aromáticos con gran volumen y unos taninos dulces y redondos.

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 100% Tempranillo

CRIANZA: 6-8 meses de crianza en barricas de roble francés

ELABORACIÓN: La fermentación de este vino se realiza en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. Fermentación maloláctica en depósito.

VIÑEDO:

EDAD MEDIA: 40-45 años

SUELO: Combinación de suelos, arenosos con base arcillosa fundamentalmente.

CLIMA: continental: inviernos muy fríos y veranos cálidos.

NOTA DE CATA:

Aromas intensos de frutos negros maduros como arándanos y moras, regaliz y notas balsámicas combinadas con toques especiados. En la boca es voluminoso, la armonía del roble y la fruta madura concentran los recuerdos de bayas silvestres y la sugerencia aromática de regaliz y especias dulces como la vainilla. Es un vino bien equilibrado, estructurado y largo, con un tanino amable y maduro.

MARIDAJE:

Carnes blancas y rojas, guisos, legumbres, arroces, risotto, queso semicurado y curado tipo manchego, zamorano, jamón curado, salchichón, setas, morcilla.

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 15% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5 g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 0.8 g/L

PUNTUACIONES:

GUÍA PEÑIN 2016: Venta Mazarrón 2013

91 pts.

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 CÉNIT



PRESENTACIÓN: 75cl.

BODEGA Viñas del Cénit
D.O. V. Tierra de Castilla y León
AÑADA 2014
VARIEDAD 100% Tempranillo
CRIANZA 6-8 meses en barrica