

# BODEGA VIÑAS DEL CÉNIT

## Vino de la Tierra de Castilla y León

**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 VDC.

## VILLANO 2015

**ORIGEN:** Toma la viveza, la inquietud y la energía de los viñedos jóvenes de la zona y combina con la picaresca y astucia de las viñas más viejas. Su cuna zamorana mezcla la exuberancia de la Tinta de Toro con la finura de Tierra del Vino de Zamora.

**PRODUCCIÓN TOTAL:** 14.000 botellas

### COSECHA: 2015

**CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:** Invierno de carácter frío que dió paso a una primavera y un verano de escasas precipitaciones. Las ligeras lluvias registradas a principios de junio y finales de agosto ayudaron a una maduración equilibrada de la uva, dando como resultado bayas de pequeño tamaño, en buen estado sanitario y una excelente concentración polifenólica. Se obtuvieron vinos frescos con un equilibrio perfecto entre acidez y grado alcohólico.

### ELABORACIÓN

**VARIEDAD:** 100% Tempranillo

**CRIANZA:** 3 meses en barrica de roble francés

**ELABORACIÓN:** La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada entre 26-28 °C para conservar el potencial de la fruta. Fermentación maloláctica en depósito y envejecimiento durante 3 meses en barrica nueva, una pequeña aportación que acompaña al vino potenciando todas sus cualidades.

### VIÑEDO:

**EDAD MEDIA:** 40 años

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

**CLIMA:** continental: inviernos muy fríos y veranos cálidos.

### NOTA DE CATA:

Intenso color cereza picota. Nariz muy briosa con aromas de frutos negros maduros y notas de chocolate. En boca es sabroso, fresco y vivaz, con un astuto recuerdo a fruta negra y tostados de café.

### MARIDAJE:

Perfecto con cualquier tipo de tapeo, carnes blancas y rojas, asados y guisos, legumbres, arroces, queso semicurado y curado tipo manchego o zamorano, embutidos, setas o morcilla.

### DATOS TÉCNICOS:

**ALCOHOL:** 14% vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 4.66 g/L (tartárico)

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1.8 g/L

**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 Cénit cuenta con algunos de los viñedos centenarios más singulares de España.



**PRESENTACIÓN:** 75cl.

**BODEGA** Viñas del Cénit  
Vino de la tierra de Castilla y León  
**AÑADA** 2015  
**VARIEDAD** 100% Tempranillo  
**CRIANZA** 3 meses