

NOTA DE LOS ELABORADORES

La añada soñada por cualquier elaborador es esa en la que hay cantidad y calidad de uva a partes iguales y eso es lo que tuvimos en la 2016 en la Tierra del Vino. Maduración muy pausada no apta para impacientes, que nos permitió trabajar con tantitos firmes y muy nobles, perfectos para vinos de bonita evolución en el tiempo. A la vez consideramos que era el año perfecto para elaborar un vino más frutal en el que podíamos ofrecer el protagonismo a la expresión más varietal de la uva tempranillo de nuestro terruño.

José Manuel Beneítez, enólogo

PRODUCCIÓN: 9.772 botellas de 0,75l; 320 botellas de 1,5 l

VARIEDAD: 100% Tempranillo

CRIANZA: 16 meses en barrica de roble francés 100% (40% barrica usada)

GRADO ALC.: 15,5% Vol.



ELABORACIÓN: Nuestro Cenit 2016 fue vendimiado a mano en pequeña cajas de 10 kg, comenzando el 3 de octubre nuestra primeras parcelas y terminando su vendimia el 10 de octubre. Lo pasamos por una doble selección primero de racimos, después de su despalillado seleccionamos uva a uva. Posteriormente fermentamos cada parcela de forma independiente en nuestros pequeños lagares. Pasó a realizar su fermentación maloláctica en barrica y fue criado durante 16 meses en barricas de roble francés con un 40% de madera usada.

NOTA DE CATA: Aromas de fruta roja, hierbas aromáticas, tomillo y romero, mezclados con unas notas de crianza muy sutil. En boca es envolvente, potente, sabroso, con gran volumen, pero con una expresión muy ágil en boca. Final largo e intenso consume la sensación de estar disfrutando de un gran vino. Vino serio pero al mismo tiempo "disfrutón".

VIÑEDO

EDAD MEDIA: entre 80- 100 años

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

CLIMA: Continental: inviernos muy fríos y veranos cálidos.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: Tuvimos un año seco y caluroso pero no en exceso, con una primavera que comenzó con unas altas temperaturas que adelantaron bastante la brotación, para posteriormente ralentizarse por una bajada repentina. Tras un verano caluroso, la caída de algunas lluvias y la bajada de temperaturas, hicieron que el final de maduración fuera pausada, lo que agradeció el mantenimiento de la acidez y la expresión frutal de los vinos.



LA BODEGA

VIÑAS DEL CÉNIT nace en 2004 en el margen izquierdo del río Duero, dentro de la histórica comarca de la Tierra del Vino de Zamora. En nuestra búsqueda de viñedos singulares, encontramos en un momento de fuerte abandono, este rincón de cepas centenarias supervivientes muchas de ellas de la filoxera. Convencidos por su gran potencial, Viñas del Cenit se establece con la misión de expresar en botellas de vino la marcada personalidad y tipicidad de este territorio y su historia.