

NOTA DE LOS ELABORADORES

Diez años elaborando cada uno de nuestros pagos de forma independiente, nos ha permitido identificar aquellas parcelas de mayor personalidad. De este trabajo nace nuestro Pago de Las Salinas, un vino que es capaz de expresar con honestidad la singularidad del terruño del que procede.

José Manuel Beneítez, enólogo

PRODUCCIÓN: 900 botellas 0,75l

VARIEDAD: 100% Tempranillo

CRIANZA: 20 meses en barrica

GRADO ALC.: 15% Vol.

ELABORACIÓN: Vendimiamos nuestro viejo Pago de las Salinas, el 8 de octubre, recogiendo un total de 1.145 kg de uva tempranillo en pequeños racimos de uva muy concentrada. Posteriormente lo pasamos por una doble mesa de selección, primero racimos, después uva a uva pasó por nuestras manos, para finalmente ser fermentada en un pequeño depósito, que trabajamos de forma suave. Finalmente fue criado durante 20 meses en una única barrica francesa de 600 litros.

NOTA DE CATA: Nuestro Pago de Las Salinas pretende reflejar cada año la tipicidad de uno de nuestro viñedos más singulares. Sólo los grandes vinos son capaces de expresar con equilibrio intensidad y elegancia, y ese es nuestro reto en este vino. Intensidad, y complejidad con infinidad de matices, en forma de notas especiadas, balsámicas y minerales combinadas con una fina licorosidad frutal.

VIÑEDO

Edad media: entre 120-150 años

Altitud: 750 m

Suelo: Mixto, combinación de suelos cálidos, con dominancia de arcillas en superficie..

Clima: continental con inviernos muy fríos y veranos cálidos.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: Añada de primavera muy calurosa que provocó un crecimiento acelerado y un adelanto de la floración. El verano trajo un julio riguroso, pero un agosto y septiembre de noches frescas que permitió una evolución normal hasta vendimia y una uva de buena acidez y taninos firmes.

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.

49708 Villanueva del campeón (Zamora) · Tel: +34 975 351 349 · bodegascenit.com

