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

BODEGAS
VIÑAS DEL CENIT

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 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 y Cénit

VÍA CENIT 2014

BODEGAS
VIÑAS DEL CENIT

ORIGEN: Vía Cenit es una selección de viñedos prefiloxéricos, minúsculos con distintas composiciones de suelo y exposiciones al sol. La expresión aromática de estas uvas es intensa de frutos maduros y muchas especies dulces.

PRODUCCIÓN TOTAL: 17.000 botellas 0,75l

COSECHA: 2014

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: Intensa lluvias (más de 250L) en otoño e invierno saturaron la capa freática. Una brotación explosiva (25% más de yemas) nos obligó a hacer una poda en verde muy rigurosa para ajustar la producción y equilibrar las viñas viejas. Las reservas hídricas compensaron la ausencia de lluvia en verano, asegurando el buen final de ciclo. Un septiembre lluvioso hizo que la selección en las 2 mesas de la bodega tuviera que ser muy minuciosa para asegurar la calidad.

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 100% Tempranillo

CRIANZA: 14 meses en barrica de roble francés 100% (40% barrica nueva)

ELABORACIÓN: Despalillado, pisado de la uva en depósito. La fermentación de este vino se realiza en depósitos de acero inoxidable abiertos, de una capacidad máxima de 4000 kg con temperatura controlada de manera que se pueda elaborar individualmente cada una de las parcelas seleccionadas. Fermentación maloláctica en barrica. Envejecimiento en barrica francesa durante 14 meses.

VIÑEDO:

EDAD MEDIA: entre 80 - 100 años

SUELO: Mixto, combinación de suelos cálidos, en superficie arenosos y guijarros con arcilla en profundidad.

CLIMA: continental con inviernos muy fríos y veranos cálidos.

NOTA DE CATA:

Vino con hechuras de gran vino. De aroma intenso y complejo, un eje afrutado de frutas silvestres frescas se desarrolla bajo un fondo de madera de gran calidad, especias y notas cremosas. En boca es puro equilibrio, combinando elegancia y potencia con un final donde la fruta vuelve a ser protagonista.

MARIDAJE:

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

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 15 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 4.90g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1.8g/L

PUNTUACIONES:

GUÍA PEÑÍN 2016 · Vía Cenit 2013 91ptos.

PRESENTACIÓN: 75cl.

BODEGA Viñas del Cénit
D.O. Tierra del vino de Zamora
AÑADA 2013
VARIEDAD 100% Tempranillo
CRIANZA 12 meses en barrica

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.