

# CÉNIT | 2019

Un vino complejo y elegante, sugerente y lleno de matices.

100% TEMPRANILLO

## Datos técnicos



**D.O.:** Tierra del vino de Zamora  
**Producción:** 4.200 botellas 0,75l  
**Grado alcohólico:** 15,5% vol.  
**Acidez:** 5,5 g/L (tartárico)  
**Azúcar residual:** 1,5 g/L  
**pH:** 3,60

## Elaboración



**Crianza:** 16 meses en bodega de roble francés (40% bodega usada)

**Proceso:** Vendimia y selección manual de la uva. Realizamos la fermentación alcohólica de cada uva de nuestras parcelas en pequeños lagares. Posteriormente la fermentación maloláctica se realiza en bodega para posteriormente hacer una crianza de 16 meses en roble francés.

## 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 consuma la sensación de estar disfrutando de un gran vino. Vino serio pero al mismo tiempo "disfrutón".

## Viñedo



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

**Altitud:** 400-700 metros

**Edad media:** 80-100 años

**Clima:** Continental con inviernos muy fríos y veranos cálidos

## Puntuaciones



Decanter: 94 | Guía Peñín: 93 | Guía Gourmets: 95

