

CÉNIT BLANCO | 2020

la búsqueda de la complejidad y la puesta en valor de unas variedades denostadas durante mucho tiempo

DOÑA BLANCA, ALBILLO,
GODELLO, VERDEJO, PALOMINO

Datos técnicos



D.O.: Tierra del Vino de Zamora
Producción: 3.250 botellas 0,75l
Grado alcohólico: 13% vol.
Acidez: 6,1 g/L (tartárico)
Azúcar residual: 1,2 g/L
pH: 3,60

Elaboración



Crianza: 8 meses en barrica de roble francés

Proceso: Vendimia a mano. Fermentación espontánea, y tres días después de comenzar la misma, pasamos el 50% a fermentar en barricas de roble francés. Tras la fermentación mantuvimos el vino en las mismas barricas sin batonage durante 5 meses, para posteriormente mezclar con el vino que elaboramos en depósito.

Nota de cata



Vino muy complejo y sugerente en nariz, fruta y flores blancas, sutil mineralidad con marcados toques cítricos. Amable entrada en boca envolvente, profundo y al mismo tiempo muy fresco, ligero amargor final.

Viñedo



Suelo: Suelos de arenas aluviales y arcillas con cantos rodados.

Altitud: 400-700 metros

Edad media: 80-100 años

Clima: Continental con inviernos muy fríos y veranos cálidos

Puntuaciones



Decanter: 95 | Guía Peñín: 92

