

CÉNIT GDLL VIÑAS VIEJAS | 2021

Un orange con la personalidad de la Tierra del Vino de Zamora.

Datos técnicos



D.O.: Tierra del Vino de Zamora
Producción: 940 botellas 0,75L
Grado alcohólico: 14% vol.
Acidez: 5,07 g/L (tartárico)
Azúcar residual: 0,46 g/L
pH: 3,65

Elaboración



Crianza: 8 meses en bodega de roble francés

Proceso: Tras la vendimia a mano permanece durante 15 días con pieles y raspones. Fermentación espontánea, tras la cual pasamos el 50% a barricas de roble francés muy usadas y el otro 50% a tinaja. Tras la fermentación el vino permanece durante 8 meses en barricas de roble francés muy usadas.

Nota de cata



Cénit GDLL Viñas Viejas se define como un vino corpulento que muestra cómo esta variedad se expresa en una zona cálida. Sin embargo, cuenta con frescura y acidez que presagian una muy buena capacidad de envejecimiento.

Viñedo



Suelo: Suelos arcillosos.

Altitud: 600-700 metros

Edad media: 80 años

Clima: Continental con inviernos muy fríos y veranos cálidos

