

# VÍA CÉNIT | 2018

El perfil más elegante de la Tierra del Vino de Zamora

100% TEMPRANILLO

## Datos técnicos



**D.O.:** Tierra del vino de Zamora  
**Producción:** 12.665 botellas 0,75l  
**Grado alcohólico:** 15% vol.  
**Acidez:** 5,7 g/L (tartárico)  
**Azúcar residual:** 1,5 g/L  
**pH:** 3,70

## Elaboración



**Crianza:** 14 meses en barrica de roble francés (60% barrica nueva)

**Proceso:** Vendimia lenta y temprana. Pasamos nuestra uvas por una doble selección de racimos y uva para a continuación fermentar, pago a pago, en pequeños lagares de 4000 kg. Posteriormente se realizó la fermentación maloláctica en barricas de roble francés.

## Nota de cata



De perfil aromático tímido, sugerente y especialmente complejo. Fruta negra acompañada por una interesante mineralidad, junto con unas sutiles notas de especias dulces y cremosas aportadas por la crianza. En boca es sedoso y con una tensión final que lo mantiene largo tiempo en boca. Vino de muchos matices.

## Viñedo



**Suelo:** Mixto. Combinación de suelos cálidos, en superficie arenosos y guijarros con arcilla en profundidad.

**Altitud:** 400-700 metros

**Edad media:** 80-100 años

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

## Puntuaciones



Wine Enthusiast: 92 | Guía Peñín: 92

