


NOTA DE LOS ELABORADORES

Dice el refranero popular que “no hay vendimia temprana que no sea mala”, y eso tuvimos en la 2017 una añada tremendamente temprana y difícil, marcada por fuertes heladas de primavera, granizo y una fuerte sequía, todo esto provocó que tuviéramos poca uva y desigual maduración. Por lo tanto año de retos en cuanto a elaboración e interpretación de la añada, de la que finalmente obtuvimos un vino complejo y elegante, sugerente y lleno de matices.


José Manuel Beneítez, enólogo

PRODUCCIÓN: 12.665 botellas 0,75l

VARIEDAD: 100% Tempranillo

CRIANZA: 14 meses en barrica de roble francés 100% (60% barrica nueva)

GRADO ALC.: 15% Vol.



ELABORACIÓN: Vendimia lenta y temprana que comenzamos con las primeras parcelas el 19 de septiembre y finalizamos tres semanas después. 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 y se crio durante 14 meses en 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

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.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: La 2017 pasará a la historia como la añada en la que se concentraron todas las inclemencias meteorológicas posibles, comenzaron con las heladas de primeros de mayo que hicieron mucho daño a una brotación que venía adelantada, posteriormente tuvimos granizo disperso y una primavera y verano tremendamente secas. Todo ello provocó una maduración muy adelantada y muy desigual sobre todo la maduración polifenólica.



LA BODEGA

VIÑAS DEL CÉNIT nace en 2004 en el margen izquierdo del río Duero, dentro de la histórica comarca de la Tierra del Vino de Zamora. En nuestra búsqueda de viñedos singulares, encontramos en un momento de fuerte abandono, este rincón de cepas centenarias supervivientes muchas de ellas de la filoxera. Convencidos por su gran potencial, Viñas del Cenit se establece con la misión de expresar en botellas de vino la marcada personalidad y tipicidad de este territorio y su historia.