

## NOTA DE LOS ELABORADORES

Tras una ilusionante primera añada de nuestro Cenit Blanco, presentamos la segunda añada de nuestro proyecto de blancos de Tierra del Vino. En ella vamos más allá en la búsqueda de la complejidad y la puesta en valor de unas variedades denostadas durante mucho tiempo. Insistimos en nuestra elaboración de blancos como parte de nuestra esencia como bodega, basada en el reto de contar la historia, el paisaje y el viñedo de la Tierra del Vino de Zamora a través de nuestras elaboraciones.

José Manuel Beneítez, enólogo

**PRODUCCIÓN:** 3.250 botellas de 0,75 l.

**VARIEDADES:** Doña Blanca; Albillo; Godello; Verdejo; Palomino.

**CRIANZA:** 4 meses en barrica de roble francés de 225 litros.

**GRADO ALC.:** 13% Vol.



**ELABORACIÓN:** Realizamos la vendimia a mano comenzando el 23 de septiembre, buscábamos madurez y algo fundamental para nosotros, acidez natural. Pasamos por mesa de selección y sus racimos enteros sin despallillar fueron prensados en prensa neumática. 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

**EDAD MEDIA:** entre 80- 100 años

**SUELO:** Suelos de arenas aluviales y arcillas con cantos rodados.

**CLIMA:** Continental: inviernos muy fríos y veranos cálidos.

**CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:** Añada fresca con un verano moderadamente caliente para nuestra zona.

La primavera vino temprana con temperaturas muy suaves y mucha lluvia. El verano fue una prolongación de la primavera, seco y suave, con lluvias al final del ciclo de la vid que nos dieron la fuerza para finalizar maduraciones de forma pausada.

### 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.

