

## NOTA DE LOS ELABORADORES

Cenit Tradición es nuestra apuesta por recuperar la elaboración tradicional de Tierra del Vino de Zamora y la personalidad de los vinos históricos de este territorio. Un vino sin receta más allá de lo que nos han contado los viticultores sobre las elaboraciones que vieron en sus casas cuando eran críos. Su carácter viene dado por una viña vieja con variedades mezcladas, recogidas al mismo tiempo, trabajamos en un lagar abierto con racimos sin despallillar, pisamos esas uvas y las prensamos para pasar el mosto a maderas muy usadas donde fermenta y evoluciona durante 7 meses.

El resultado nos emociona, recuperamos una personalidad olvidada y apostamos por el carácter y la historia de nuestro territorio.



José Manuel Beneítez, enólogo

**PRODUCCIÓN:** 2.045 botellas de 0,75 l.  
**VARIETADES:** Todas las de las de la viña dominando Tempranillo (70%) .  
**CRIANZA:** 7 meses en barricas usadas.  
**GRADO ALC:** 14%.

### ELABORACIÓN:

Utilizamos para nuestro Cenit Tradición las uvas de una única parcela, que fue la primera viña vendimiada en el 2020. La vendimia fue manual con selección en campo. Directamente la uva pasó sin despallillar a un pequeño lagar abierto, donde los racimos enteros fueron pisados una vez al día durante cuatro días. Cuando comenzó la fermentación espontánea, prensamos en prensa vertical y pasamos el mosto a barricas muy usadas donde fermentó y se mantuvo durante 7 meses. El vino no fue clarificado ni filtrado para su embotellado.

### NOTA DE CATA:

Vino de carácter salvaje y al mismo tiempo muy delicado, frutos silvestres, bosque, nariz muy fresca con continuidad en la boca, sensación eléctrica en un paladar largo y complejo.

**VIÑEDO:** Vino del viñedo la Espartera, arcillas con canto rodado a 800 m de altitud.

**EDAD MEDIA:** 90 años

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

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

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

La primavera vino temprana con temperaturas muy suaves y mucha lluvia en su primera mitad. 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.

