

Cenit 2010



Denominación de			
Origen:	Valle de Colchagua	Alcohol	14,5%
Viñedo de Origen:	Viñedo Caliterra	pH	3,45
Variedades:	Cabernet Sauvignon 20 %	Acidez Total	5,62 g/L Acido Tartárico
	Carmenere 17 %	Azúcar Residual	2,6 g/L
	Malbec 30 %		
	Petit Verdot 13 %		
	Cabernet Franc 10%		
	Syrah 10%		

> Cosecha:

Las uvas que terminaron integrando este gran vino se seleccionaron cuidadosamente en el campo por medio de la degustación de bayas, apoyado por fotografías aéreas multiespectrales. De este modo se determinó la fecha idónea para que fueran cosechadas en forma manual entre el 28 de marzo y el 10 de mayo de la vendimia 2010.

> Notas de Cata:

De profundo color rojo violeta con ribetes rubí, esta versión Cenit 2010 se muestra lleno de frutos del bosque como mora y arándano, toques de especias como pimienta gris y hoja de té, acompañado todo por suaves notas dulces a butterscotch. De gran complejidad en nariz, este vino expresa todo su carácter a medida que se va abriendo en la copa.

En la boca es de gran elegancia y volumen. Notas a cerezas ácidas aparecen para acompañar este estructurado y complejo vino colchagüino. Su vibrante acidez nos deja presagiar una larga vida para este vino.

> Comentario del Enólogo:

Desde sus inicios, Cenit intenta plasmar en un gran vino lo mejor de Viña Caliterra, producido en forma amigable con el medio ambiente y bajo nuestra filosofía sustentable.

Tal como lo indica su nombre, Cenit “el punto más alto del cielo”, tiene por objetivo ser un ensamblaje único que vendimia tras vendimia, intenta representar de la mejor manera las tipicidades de cada temporada en nuestro gran Viñedo Caliterra.

Cenit es un vino de gran complejidad y elegancia, con un gran potencial de guarda, y que es muy accesible y buena compañía para un gran plato.

La versión 2010 rescata todo y el frescor e intensidad de una vendimia más fresca de lo normal como la temporada 2009-2010. De mucha fruta y acidez punzante, esta versión promete un gran potencial de guarda.