



## CENTO UN

**Denominación de origen:** Ribeira Sacra

**Categoría:** SUMMUM

**Añada:** 2022

**Variedades:** mencia (90 %), garnacha tintorera y otras variedades autóctonas minoritarias

**Grado:** 13% vol.

**Edición limitada:** 2582 botellas

**Botella:** BG Authentique Oak (0,75 l)

**Tapón:** corcho natural entero con tecnología Naturity® de Amorim Cork

**Cierre:** lacre sintético color blanco polar

**Presentación:** caja de 6 botellas (300 x 240 x 175 mm)

## Descripción del viñedo

Plantados entre 1910 y 1940 en el Cañón del Sil, en bancales construidos sobre roca granítica, orientación sur, a 400 metros de altura, con pendientes de entre el 50 y 70%, localizados en las parroquias de San Xillao de Lobios y Amandi (Sober, Lugo).

Viticultura integrada, trabajamos con cubierta vegetal espontánea o sembrada. Sin aplicación de tratamientos herbicidas ni insecticidas.

## Vendimia y elaboración

Vendimia manual, con selección de racimo en el propio viñedo. Transporte de la uva en cajas de 15 - 18 kg a hombros de nuestros carretadores y en camioneta hasta la bodega. Despalillado mecánico, y fermentación del mosto sin raspón en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura y remontados diarios.

## Notas de cata

**Fase visual:** color rojo picota, brillante, con capa media-alta.

**Fase olfativa:** buena intensidad aromática, profunda y armoniosa, con notas de frutos rojos y bayas maduras (cereza, mora, fatón negro, confitura de arándanos), sotobosque y sus flores (helecho, musgo, hojarasca, flor de saúco, violeta) y minerales (grafito, betún) con alta expresión del terruño.

**Fase gustativa y retronasal:** es jugosa, sabrosa y delicada; sin estridencias gustativas y final amable. En retronasal se recuperan los aromas de nariz acompañados de notas lácteas de yogur.





## CENTO UN

**Denominación de orixe:** Ribeira Sacra

**Categoría:** SUMMUM

**Anada:** 2022

**Castes:** mencia (90 %), garnacha tintorera e outras castes autóctonas minoritarias

**Grao:** 13% vol.

**Produción:** 2.582 botellas

**Botella:** BG Authentique Oak (0,75 l)

**Tapón:** cortiza natural entera con tecnoloxía Naturity® de Amorim Cork

**Peche:** lacre sintético branco polar

**Presentación:** caixa de 6 botellas (300 x 240 x 175 mm)

## Descrición do viñado

Plantados entre 1910 e 1940 no Canón do río Sil, en socalcos construídos sobre rocha granítica, orientados ao sur, a 400 metros de altura, con pendentes de entre o 50 e o 70%, localizados nas parroquias de San Xillao de Lobios e Amandi (Sober, Lugo). Viticultura integrada, traballamos con cuberta vexetal espontánea ou sementada. Sen aplicación de tratamentos herbicidas nin insecticidas.

## Vendima e elaboración

Vendima manual, con selección de acios no propio viñado.

Transporte da uva en caixas de 15 - 18 kg aos ombreiros dos nosos carretadores, e en camioneta ata a adega.

Escangallado mecánico e fermentación do mosto en depósitos de aceiro inoxidable, con control de temperatura e remontados diarios.

## Notas de cata

**Fase visual:** color vermello picota, brillante, con capa media-alta.

**Fase olfactiva:** boa intensidade aromática, profunda e harmoniosa, con notas de frutos vermellos e bagas maduras (cereixa, mora, fatón negro, confeitura de arandos), soutobosque e as súas flores (fento, musgo, follaxe seca, flor de sabugueiro, violeta) e minerais (grafito, betune) con alta expresión do terroño.

**Fase gustativa e retronasal:** zumarenta, saborosa e delicada; sen estridencias gustativas e final amable. En retronasal recupéranse os aromas de nariz acompañados de notas lácteas de iogur.





# CENTO UN

VITICULTURA HEROICA

## CENTO UN

**Designation of origin:** Ribeira Sacra

**Category:** *Summum*

**Vintage:** 2022

**Blend:** Mencía (90%) and Alicante Bouschet, along with small proportions of other minor native varieties.

**Alcohol content:** 13% vol.

**Production run:** 2582 bottles

**Bottle:** BG Authentique Oak (0.75 l / 26.4 fl oz)

**Cork:** Whole natural cork with Naturity® technology from Amorim Cork.

**Seal:** Synthetic wax in polar white

**Packaging:** 6-bottle case (300 x 240 x 175 mm / 11.81 x 9.45 x 6.89 in)

## Vineyard description

Vines planted between 1910 and 1940 in the Sil River Canyon, on terraces built over granite rock, facing south, at an elevation of 400 metres (approx. 1,310 ft), with slopes ranging from 50 to 70%. They are located in the parishes of San Xillao de Lobios and Amandi (Sober, Lugo). Practicing integrated viticulture, we work with natural or sown cover crops, with no herbicides or insecticides applied.

## Harvest and winemaking

Grapes are hand-harvested, with cluster selection directly in the vineyard. The grapes are transported in 15-18 kg (33-40 lbs) crates, carefully carried on shoulders by our team and then by truck to the winery. Mechanical destemming followed by fermentation without stems takes place in stainless steel tanks, with temperature control and daily pump-overs.

## Tasting notes

**Appearance:** picota-cherry colour, bright, with a medium-deep layer.

**Nose:** good aromatic intensity, deep and harmonious, with notes of red fruits and ripe berries (cherry, blackberry, blackcurrant, blueberry jam), undergrowth and its flowers (fern, moss, leaf litter, elderflower, violet) and minerals (graphite, pitch), with a strong expression of the terroir.

**Palate and aftertaste:** juicy, flavourful, and delicate; no overpowering flavours and a smooth finish. In the retronasal phase, the nose aromas are recalled, accompanied by dairy notes of yoghurt.



@centoun

info@centoun.es

www.centoun.es