



CATHEDRAL DE ZAMORA - 2004 -
Vino de Autor – Tinto de Alta Expresión
Inicio comercialización 1 feb. 2010

La excelencia del Cathedral de Zamora, marca creada en 1970 y buque insignia de nuestra bodega está basada principalmente:

...en la singularidad de nuestros propios criterios enológicos para conseguir un vino moderno e innovador, de serie muy limitada, con respeto absoluto a nuestras buenas tradiciones, concentrando libremente las experiencias enológicas obtenidas durante más de medio siglo, con la moderna enología y al más puro estilo personal de su *enólogo-autor: Armando Fermoselle* en la finca vitivinícola familiar “Viña Concita y Adilén” en el paso por Zamora del bajo Duero.

Composición varietal y envejecimiento:

Tinta Juan García y Tinta de Toro, autóctonas de Zamora son predominantes, con una mágica aportación de Merlot y Shyraz.

Viñedos centenarios, legado de nuestros bisabuelos en Roales del Pan y Fermoselle, estos últimos en espectaculares laderas sobre el río Duero, justo donde éste empieza a hacer frontera con Portugal, con producciones de apenas 1 Kg. por cepa (viticultura tradicional seco).

Envejecimiento: 5 años en sabia alternancia de barrica de roble y pequeños depósitos de inoxidable, con posterior afinamiento en botella.

Ficha de cata a 15 ene. 2010:

- **Color:** Granate. Intenso y oscuro, con atractivas tonalidades y discretas irisaciones teja.
- **Aromas:** Concentrados, fruta madura, confitura de ciruelas, pasas y frutillos negros del bosque. Con tonos vainilla intensos y bien marcados de su especial crianza en roble.
- **Sabor:** Bien estructurado. Con potencia, a la vez que muy elegante y equilibrado, con mucha fruta y taninos dulces de calidad bien ensamblados. Sensaciones balsámicas y tonos torrefactos de roble. Final de boca expresivo, que reafirma su importante bouquet, en las buenisimas sensaciones de su persistente retrogusto.

Conclusión de cata:

Un tinto exclusivo, sensacional, de carácter especial y gran elegancia. En línea con la tendencia más actual y propia de un vino de Alta Expresión. Ideal para quien le gusta descubrir grandes añadas y nuevas sensaciones.

Datos analíticos*:

Grado alcohólico adquirido:	14%
Azúcares Residuales:	1,55 g/l
Acidez Total (exp. en ac. Tartárico):	5,10 g/l
pH:	3,50
*parámetros medios	

Presentación:

Botella Bordelesa especial troncocónica. Capacidad 75 cl. Cajas de cartón de 12 botellas (opcionalmente de madera de 6 botellas con suplemento).



Bodegas Seleccionadas ARMANDO, S.L.
“Viña Concita y Adilén” Ctra/ N630, km 270
Tel./Fax: +34 980 538683; +34 630 063096
49192 – Roales del Pan – ZAMORA.
www.bodegas-armando.com

Zarcillo de plata cata internacional ZARCILLOS 2007
Gran Baco de Oro y diploma de honor en Alimentaria '90 de Barcelona.
Dos medallas de oro en Euro-alimentación '87 de Bilbao.
Dos diplomas de honor en la 5ª y 6ª Mundial del vino en Bruselas, años 88 y 89.
Proveedores oficiales del vino servido en la comida de la primera visita de SS.MM. los Reyes a Zamora, y numerosas menciones especiales,

son el resultado de una trayectoria profesional dedicada al mundo del vino y la viña. más de medio siolo.