

FIELD BLEND BONALES | 2022

La personalidad de la viña vieja de la Tierra del Vino

Datos técnicos



D.O.: Tierra del Vino de Zamora

Variedades: tintas como Tempranillo (mayoritariamente) y Garnacha y blancas como Godello, Palomino o Doña Blanca.

Producción: 15.000 botellas 0,75l

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Acidez: 5,6 g/L (ácido tartárico)

Azúcar residual: 1,0 g/L

pH: 3,80

Elaboración

Crianza: 6 meses por barricas de roble francés, todas ellas usadas.



Proceso: En el viñedo viejo tradicional de Tierra del Vino de Zamora aparece la variedad Tempranillo acompañada por un buen número de variedades, tintas y también blancas. En esta elaboración pretendemos reflejar la singular personalidad de nuestro territorio y su viñedo viejo. De esta forma vendimiamos a mano todas las variedades de la viña de forma conjunta, realizamos una cofermentación de las mismas parcela a parcela en pequeños lagares. Posteriormente su crianza en bodega busca pulir y que su evolución mantenga la singularidad de nuestro territorio.

Nota de cata



Vino que se expresa de forma muy viva y fresca en nariz, con aromas frutales, balsámicos, florales mucha complejidad derivada de su diversidad varietal. En boca es voluminoso y divertido al mismo tiempo, con un reflejo muy fiel de su expresión aromática.

Viñedo



Suelo: Arcilla y arena

Altitud: 800 metros

Edad media: 80-100 años

Clima: Continental, con inviernos muy fríos y veranos calurosos

