

FIELD BLEND LAS CONTIESAS | 2022

La personalidad de la viña vieja de la Tierra del Vino

Datos técnicos



D.O.: Tierra del Vino de Zamora

Variedades: Doña Blanca y el resto de variedades de la viña vieja, como Palomino, Godello, Albillo Mayor o Verdejo

Producción: 10.000 botellas 0,75l

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Acidez: 6,0 g/L (ácido tartárico)

Azúcar residual: 1,0 g/L

pH: 3,60

Elaboración



Crianza: 3 meses por barricas de roble francés, todas ellas usadas.

Proceso: Queremos contar cómo es nuestro viñedo viejo y cómo es nuestro territorio. La viña histórica en Tierra del Vino es una mezcla de variedades tintas y blancas. Para esta elaboración vendimiamos de forma manual todas las variedades blancas del viñedo, dominando Doña Blanca, prensamos los racimos enteros en prensa neumática, encubamos y esperamos a que tenga lugar su fermentación espontánea. Posteriormente lo dejamos con sus lías 3 meses y 3 meses más en barricas.

Nota de cata



Doña Blanca es la variedad principal en nuestras viñas y se caracteriza por expresar de forma muy honesta el territorio donde se encuentra. Fruta blanca, cítricos y mineralidad son los aromas que dominan y derivan de ella como variedad dominante del viñedo. Pero tanto en nariz como en boca se expresa la gran variedad varietal que existe en el viñedo viejo de Tierra del Vino sorprendiendo su divertida complejidad.

Viñedo



Suelo: Arcilla

Altitud: 800 metros

Edad media: 80-100 años

Clima: Continental, con inviernos muy fríos y veranos calurosos

