

FIELD BLEND TRADICIÓN | 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: 3.000 botellas 0,75l

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Acidez: 5,8 g/L (ácido tartárico)

Azúcar residual: 1,0 g/L

pH: 3,70

Elaboración



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

Proceso: En este vino buscamos replicar las elaboraciones históricas y tradicionales de la Tierra del Vino de Zamora. Tal y como se hacía antaño, vendimiamos todas las uvas de la viña vieja de forma conjunta, blancas y tintas. Encubamos en un lagar los racimos enteros sin despallillar y lo pisamos durante cinco días hasta que rompe la fermentación espontánea, momento en el cual prensamos y lo metemos en barricas usadas para realizar su fermentación alcohólica.

Nota de cata



Nariz muy compleja en la que dominan aromas de frambuesas, fruta blanca y hierba. Su boca es eléctrica, fresca y de gran complejidad. Un pequeño viaje a un tiempo en el que se bebía vino de otra forma.

Viñedo



Suelo: Arcilla

Altitud: 800 metros

Edad media: 80-100 años

Clima: Continental, con inviernos muy fríos y veranos calurosos

