

# 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 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 barrica 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

## Puntuaciones



Guía Gourmets: 94

