

# 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:** 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

## Puntuaciones



Guía Gourmets: 93

