BODEGAS
VIÑAS del CENIT

Enólogo: José Manuel Beneitez

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 francesa 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 despalillar 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