

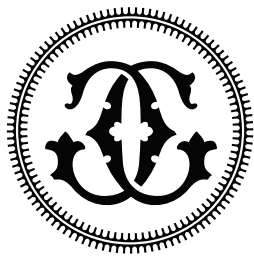


DON GUERINO

VINHOS FINOS

FIELD BLEND MMXX





FIELD BLEND MMXX

No auge da maturação de nossas uvas tintas percorremos nosso vinhedo em busca dos melhores cachos de cada casta, que são co-fermentados em ânforas de terracota.

Logo após a fermentação, o vinho estagia por 18 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso.

O Field Blend (blend de campo) e as ânforas são algumas técnicas ancestrais e tradicionais que nos permitem criar vinhos com caráter único e surpreendente de cada vindima.

Ficha Técnica

PROPOSTA DO VINHO Vinho encorpado, com grande potencial de guarda. Elaborado somente em vindimas especiais.

TERROIR Alto Feliz - Serra Gaúcha - Brasil

VARIEDADE Tannat, Malbec, Merlot, Cabernet Franc e Teroldego

COLHEITA Manual feita na 1ª semana de março de 2020

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 15,5%

VINIFICAÇÃO Escolha de um dia da vindima para a colheita das distintas castas em micro parcelas de nosso vinhedo, que logo serão co-fermentadas em ânforas de terracota. Inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação Alcoólica com pegeages manuais realizadas duas vezes ao dia, durante 20 dias. Maceração pós-fermentativa. Descube. Fermentação malolática espontânea.

MATURAÇÃO Estágio em barricas novas de carvalho francês de 225L por 18 meses. Envelhecimento na garrafa em caves com temperatura e umidade controladas por 12 meses.

HARMONIZAÇÃO Carnes vermelhas, cordeiro e queijos maturados.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

VISUAL: Coloração vermelha rubi intensa.

NASAL: Aromas frutados, florais e notas de especiarias, destacando-se aromas de ameixas, amoras, cereja, baunilha, café e notas mentoladas.

BOCA: Em boca apresenta-se encorpado, com taninos maduros e elegantes, persistente e com retrogosto agradável.

TEMPERATURA IDEAL 16°C - 18°C

POTENCIAL DE GUARDA 25 ANOS

