



**DON GUERINO**

# FIELD BLEND MMXX

Nascido para ser um ícone.





# 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

**VARIEDADES:** Tannat, Malbec, Merlot, Cabernet Franc e Teroldego

**COLHEITA:** Manual feita na 1ª semana de março de 2022

**GRADUAÇÃO ALCÓOLICA:** 15%

**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.

### 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.

**HARMONIZAÇÃO:** Carnes vermelhas, cordeiro e queijos maturados.

**TEMPERATURA IDEAL:** 16°C - 18°C

**POTENCIAL DE GUARDA:** 25 anos

