



DON GUERINO

FIELD BLEND MMXX

Nascido para ser um ícone.





FIELD BLEND MMXX

No auge da maturação das uvas tintas, percorremos nosso vinhedo em busca dos melhores cachos de cada casta, que são co-fermentados em ânforas de terracota. 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 técnicas ancestrais e tradicionais que nos permitem criar vinhos com caráter único e surpreendente a 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

SOLO: Argila de origem de decomposição basáltica

ALTITUDE: 450m

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 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

