

dv
Descalzos Viejos
+

dv Chardonnay 18

100% CHARDONNAY
5.788 botellas

Elaboración

Elaborado a partir de uvas Chardonnay provenientes de las fincas Huerto del Mellizo, La Indiana y Haza del Batán. Las diferentes ubicaciones, las particularidades del suelo y el microclima de cada una de ellas hizo que pudiéramos vendimiar en varios días. La añada 2018 ha sido una de las más frescas y con mayor pluviometría de los últimos años, lo que nos permitió una vendimia más tranquila a la hora de obtener un buen equilibrio acidez-azúcar.

Datos Técnicos

Productor Descalzos Viejos
Región Serranía de Ronda
Año 2018
Tipo de suelo Franco-arcilloso / franco-arenoso
Sistema conducción Royat (Doble)
Fincas Huerto del Mellizo, La Indiana y Haza del Batán
Altitud 600 m.

Datos Analíticos

% vol. 13,5
Acidez Total 5,6 g/L Ác. Tart.
SO₂ libre 34 mg/L
Glicerina 3,4 g/L

Notas de Cata

Brillante, amarillo pajizo con muy ligeros ribetes verdosos. En nariz, arranca con unas notas de hierba y flores para dar paso a frutas tropicales y un final mineral. En boca, fresco y muy rápido con un final muy largo. El vino de los mil maridajes.



Plantas/Ha. 4.000
Periodo de Vendimia 3 Agosto / 25 Septiembre
Vendimia Manual en cajas
Ferm. Alcohólica Depósito y Barrica
Ferm. Maloláctica Barrica con movimiento de lías
Crianza 6 meses
Embotellado Junio 2019

pH 3,40
Acidez Volátil 0,50 g/L Ác. Acético
Ácido Málico 0,8 g/L

