

dV+ 2004

40% CABERNET SAUVIGNON – 30% GARNACHA – 30% SYRAH (4500 botellas)

Este vino ha sido elaborado a partir de uvas provenientes de la Finca Descalzos Viejos, que se encuentra ubicada en la parte baja del Tajo de Ronda a unos 650 m de altitud. El viñedo se caracteriza por elevadas temperaturas durante el verano, poca pluviometría y un suelo bastante pedregoso de naturaleza caliza y textura franca. Condiciones que aportan al vino un importante carácter y personalidad.

ELABORACIÓN

En lo que respecta a la elaboración del vino procuramos que sea lo más natural posible. Todo comienza en la vendimia con una selección de racimos en campo y un trato respetuoso de la uva para que llegue a la bodega en condiciones óptimas.

Una vez en bodega la uva vuelve a seleccionarse solo entrando aquella que consideramos que tiene la calidad buscada. La uva se despalilla y se introduce entera en depósito (volúmenes pequeños siendo el más grande de 5000 L) realizándole una maceración en frío a 10-12° durante 4-6 días hasta que comienza la fermentación alcohólica.

Cada una de las variedades se vinifica por separado y durante el proceso se catan diariamente todos los depósitos para tomar las decisiones de forma diferenciada de tiempo de remontado, tipo de remontado, momento de descube etc.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica se realiza la fermentación maloláctica en depósito y se lleva a barrica. El vino permanece 12 meses en barrica de roble (20% de americano y 80% de francés) para posteriormente estar seis meses en botella antes de salir al mercado.

DATOS ANALÍTICOS

% vol.	pH	Ac. Total g/L	Ac. Volátil g/L	IPT	Glicerina g/L
14,5	3,70	4,9	0,52	70	8,5



NOTAS DE CATA

Color cereza picota con irisaciones violáceas de capa alta. En nariz complejo e intenso con marcadas notas especiadas, chocolate y un toque mineral, conservando unos agradables aromas varietales a frutos del bosque. En boca prevalece la fruta madura junto a un tanino marcado y sedoso, con una buena acidez y alcohol bien integrado. Sabroso, amplio y de larga persistencia.