

dv

Descalzos Viejos
+

dv17

50% GARNACHA - 40% SYRAH - 10% MERLOT
13.500 botellas de 0'75 l. y 100 botellas Magnums

Elaboración

Este vino ha sido elaborado a partir de Syrah y Merlot de la finca **Descalzos Viejos** con suelos pedregosos, calizos y de textura franca, y la Garnacha y Syrah de la finca **Haza del Batán** con más arcilla y también calcárea. La añada 2017 ha sido una de las más tempranas de los últimos 15 años. La vendimia la adelantamos unos días para no perder la fruta fresca ni la acidez de la uva.

Datos Técnicos

Productor Descalzos Viejos
Región Serranía de Ronda

Año 2017

Tipo de suelo Franco-arenoso

Sistema conducción Royat (Doble)

Fincas Descalzos Viejos y Haza del Batán

Altitud 650 m.



Plantas/Ha. 4.500

Periodo de Vendimia última semana
Agosto y 2ª Septiembre

Vendimia Manual en caja

Ferm. Alcohólica Depósitos inoxidable

Ferm. Maloláctica Depósito

Crianza 6 meses (80% FR y 20% AM)

Embotellado Abril 2018

Datos Analíticos

% vol. 14,5

Acidez Total 5,0 g/L Ác. Tart.

SO2 libre 28 mg/L

Glicerina 8,3 g/L

pH 3,70

Acidez Volátil 0,50 g/L Ác. Acético

IPT 76

Notas de Cata

Color cereza picota de capa alta y destellos violáceos. En nariz, profundo, donde predominan los frutos del bosque sobre notas de flores mediterráneas y ligeros tostados. En boca, frutoso e intenso con un post-gusto largo. Un vino con gran amplitud de maridajes.

