dv
Descalzos Viejos

dv+06

50% C. SAUVIGNON - 30% MERLOT - 20% SYRAH
9.900 botellas

Elaboración

Este vino ha sido elaborado a partir de Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah del viñedo de la finca **Descalzos Viejos de Ronda** con suelos bastante pedregosos y de naturaleza caliza y textura franca y de Cabernet Sauvignon del viñedo de la finca **Sanguijuela Alta de Ronda** de suelo más arenoso. La añada 2006 fue de poca pluviometría y elevadas temperaturas en verano, lo que nos dio lugar a vinos con mucho color, elevado grado alcohólico y buena estructura.

Datos Técnicos

Productor Descalzos Viejos
Región Serranía de Ronda
Año 2006
Tipo de suelo Franco-arenoso
Sistema conducción Royat (Doble)
Fincas Descalzos Viejos y Sanguijuela Alta
Altitud 650 - 900 m.

Plantas/Ha. 3.500- 4.500
Periodo de Vendimia Septiembre-Octubre
Vendimia Manual en cajas
Ferm. Alcohólica Depósitos inoxidable
Ferm. Maloláctica Depósito
Crianza 12 meses (80% FR y 20% AM)
Embotellado Agosto 2008

Datos Analíticos

% vol. 15,0
Acidez Total 5,8 g/L Ác. Tart.
SO2 libre 29 mg/L
Glicerina 9,3 g/L

pH 3,60
Acidez Volátil 0,40 g/L Ác. Acético
IPT 74

Notas de Cata

Color cereza picota con destellos violáceos de capa alta. En nariz complejo e intenso con marcadas notas de fruta negra, chocolate, regaliz y un ligero toque mineral. En boca goloso prevaleciendo la fruta madura sobre un tanino marcado y sedoso, con una buena acidez y alcohol bien integrado. Elegante, amplio y de larga persistencia.

Aptdo. Correos 365 • 29400 **RONDA** España • Tel.: 952 87 46 96 • info@descalzosviejos.com • www.descalzosviejos.com