

dv

Descalzos Viejos

+

dv+07

50% C. SAUVIGNON - 40% SYRAH - 10% MERLOT
8.800 botellas

Elaboración

Este vino ha sido elaborado a partir de Cabernet Sauvignon, Graciano y Merlot 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 2007 fue bastante lluviosa, pero sin excesos, y con un verano cálido, lo que dio lugar a vinos estructurados y con gran equilibrio entre alcohol y acidez.

Datos Técnicos

Productor Descalzos Viejos
Región Serranía de Ronda
Año 2007
Tipo de suelo Franco-arenoso
Sistema conducción Royat (Doble)
Fincas Descalzos Viejos y Sanguijuela Alta
Altitud 650 - 900 m.

Datos Analíticos

% vol. 15,0
Acidez Total 5,3 g/L Ác. Tart.
SO2 libre 29 mg/L
Glicerina 9,6 g/L

Notas de Cata

Color cereza picota con irisaciones rojizas de capa alta. En nariz, se presenta intenso y con gran complejidad, prevaleciendo los aromas minerales y balsámicos sobre los frutos negros y notas de torrefactos. En boca, potente y voluminosos, con presencia de un tanino agradable, de buena acidez y persistencia. Un vino de largo recorrido.



Plantas/Ha. 3.500- 4.500
Periodo de Vendimia Septiembre-October
Vendimia Manual en cajas
Ferm. Alcohólica Depósitos inoxidable
Ferm. Maloláctica Depósito
Crianza 12 meses (90% FR y 10% AM)
Embotellado Noviembre 2009

pH 3,70
Acidez Volátil 0,50 g/L Ác. Acético
IPT 67

