

dV 2007

50% SYRAH – 30% MERLOT – 20% GARNACHA (12.500 botellas)

Este vino ha sido elaborado a partir de uvas procedentes de la finca Descalzos Viejos, que se encuentra ubicada en la parte baja del Tajo de Ronda a unos 650 m de altitud y de la finca la Sanguijuela Alta que se encuentra a unos 800 m de altitud.

ELABORACIÓN

Durante la vendimia se realiza una primera selección de racimos en campo rechazando aquellos racimos que no cumplen nuestros parámetros de calidad.

Una vez en bodega la uva vuelve a seleccionarse en una mesa vibratoria. Posteriormente la uva se despalilla y se introduce entera en depósito (por lo que pueden aparecer en el vino aromas que recuerden a una maceración carbónica) realizándole una maceración prefermentativa a 10-12º durante 4-6 días hasta que comienza la fermentación alcohólica. Las variedades se vinificaron por separado y tuvieron una media de 12 días de maceración antes del descube.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica se realiza la fermentación maloláctica en depósito y se lleva una parte a barrica y otra se mantiene en depósito. El vino permanece 3 meses en barrica de roble (30% de americano y 70% de francés) con diferentes intensidades de tostado para posteriormente ensamblarlo con el vino fresco.

DATOS ANALÍTICOS

% vol.	pH	Ac. Total g/L	Ac. Volátil g/L	IPT	Glicerina g/L
15,0	3,50	5,5	0,40	60	6,8



NOTAS DE CATA

Color cereza picota de capa alta. En nariz goloso e intenso prevaleciendo la violeta y los frutos rojos, como la fresa y la frambuesa, sobre ciertas notas de vainilla. En boca, fruta madura con un final donde aparece un agradable tanino, una buena acidez y el alcohol bien integrado. Un vino que nos sirve tanto para el copeo como para disfrutar de una buena comida.