



## dv 2008

**50% GARNACHA – 35% SYRAH – 15% MERLOT**  
**7.700 botellas**

### ELABORACIÓN

Este vino ha sido elaborado a partir de Garnacha y Syrah del viñedo de la finca **Descalzos Viejos de Ronda** con suelos bastante pedregosos, de naturaleza caliza y textura franca y de Merlot del viñedo de la finca **Sanguijuela Alta de Ronda** de suelo más arenoso. La añada del 2008 fue poco cálida y con muchas precipitaciones al final del verano, lo que nos dio lugar a vinos con menos color y menos cuerpo pero de gran sutileza..

### DATOS TÉCNICOS

<b>Productor</b>	Descalzos Viejos	<b>Plantas/Ha.</b>	3.500- 4.500
<b>Región</b>	Serranía de Ronda	<b>Periodo de Vendimia</b>	Septiembre-Octubre
<b>Año</b>	2008	<b>Vendimia</b>	Manual en cajas
<b>Tipo de suelo</b>	Franco-arenoso	<b>Ferm. Alcohólica</b>	Depósitos inoxidable
<b>Sistema conducción</b>	Royat (Doble)	<b>Ferm. Maloláctica</b>	Depósito
<b>Fincas</b>	Descalzos Viejos y Sanguijuela Alta	<b>Crianza</b>	3 meses (80% FR y 20% AM)
<b>Altitud</b>	650 - 900 m.	<b>Embotellado</b>	Agosto 2008

### DATOS ANALÍTICOS

% vol.	pH	Acidez Total g/L Ác. Tart.	Acidez Volátil g/L Ác. Acético	SO <sub>2</sub> libre mg/L	IPT	Glicerina g/L
14,5	3,65	5,50	0,40	28	62	6,0

### NOTAS DE CATA

Color cereza picota de capa media. En nariz goloso e intenso prevaleciendo la violeta y los frutos rojos, como la fresa y la frambuesa, sobre ciertas notas de barrica. 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 coqueo como para disfrutar de una buena comida.

dv  
*Descalzos Viejos*