

dv

Descalzos Viejos

+

dv+09

40% GRACIANO - 40% MERLOT - 20% C. SAUVIGNON
13.000 botellas

Elaboración

Este vino ha sido elaborado a partir de Graciano, Merlot y Cabernet Sauvignon 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 2009 fue de abundantes precipitaciones repartidas a lo largo del año y de temperaturas moderadas, lo que dio lugar a vinos con menos color y menos cuerpo pero de gran sutileza.



Datos Técnicos

Productor Descalzos Viejos
Región Serranía de Ronda
Año 2009
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 (90% FR y 10% AM)
Embotellado Agosto 2012

Datos Analíticos

% vol. 15,0
Acidez Total 5,3 g/L Ác. Tart.
SO2 libre 27 mg/L
Glicerina 9,0 g/L

pH 3,70
Acidez Volátil 0,45 g/L Ác. Acético
IPT 62

Notas de Cata

Color cereza picota con destellos rojizos de capa media-alta. En nariz, prevalecen los aromas minerales y balsámicos sobre frutos de zarza y notas especiadas. En boca, ligero pero largo, con buena frescura y persistencia. Un vino que muestra la madurez de la bodega.

