

# dv

*Descalzos Viejos*

+

## dv09

50% GARNACHA - 35% SYRAH - 15% MERLOT  
10.100 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 2009 fue de abundantes precipitaciones y temperaturas cálidas pero no en exceso, dándonos un vino con buena madurez y gran frescura.

### 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** 5 meses (80% FR y 20% AM)  
**Embotellado** Agosto 2010

### Datos Analíticos

**% vol.** 14,5  
**Acidez Total** 5,3 g/L Ác. Tart.  
**SO2 libre** 26 mg/L  
**Glicerina** 7,5 g/L

**pH** 3,70  
**Acidez Volátil** 0,50 g/L Ác. Acético  
**IPT** 56

### Notas de Cata

Color cereza picota de capa media-alta. Complejo en nariz, donde prevalecen los aromas florales y de fruta negra sobre notas balsámicas y suaves tostados. En boca, sabroso, largo y con buena acidez.

