

dv

Descalzos Viejos

+

dv+10

50% GRACIANO - 40% MERLOT - 10% C. SAUVIGNON
10.600 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. La añada 2010 fue cálida durante todo el verano, pero con un descenso de temperaturas pronunciado en septiembre, que nos permitió obtener una lenta maduración del racimo manteniendo así una buena acidez.

Datos Técnicos

Productor Descalzos Viejos
Plantas/Ha. 3.500- 4.500
Región Serranía de Ronda
Año 2010
Tipo de suelo Franco-arenoso
Sistema conducción Royat (Doble)
Fincas Descalzos Viejos
Altitud 650 m.

Datos Analíticos

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

Notas de Cata

Color cereza picota con destellos rojizos de capa media-alta. En nariz, intenso, mostrando un buen equilibrio entre frutos del bosque y notas balsámicas y minerales. En boca, elegante y complejo, con taninos muy agradables y buena acidez. Añada que presenta más frescura que anteriores.



Periodo de Vendimia 2ª semana septiembre y 1ª semana octubre
Vendimia Manual en cajas
Ferm. Alcohólica Depósitos inoxidable
Ferm. Maloláctica Depósito inoxidable
Crianza 12 meses (90% FR y 10% AM)
Embotellado Agosto 2013

pH 3,70
Acidez Volátil 0,50 g/L Ác. Acético
IPT 74

