

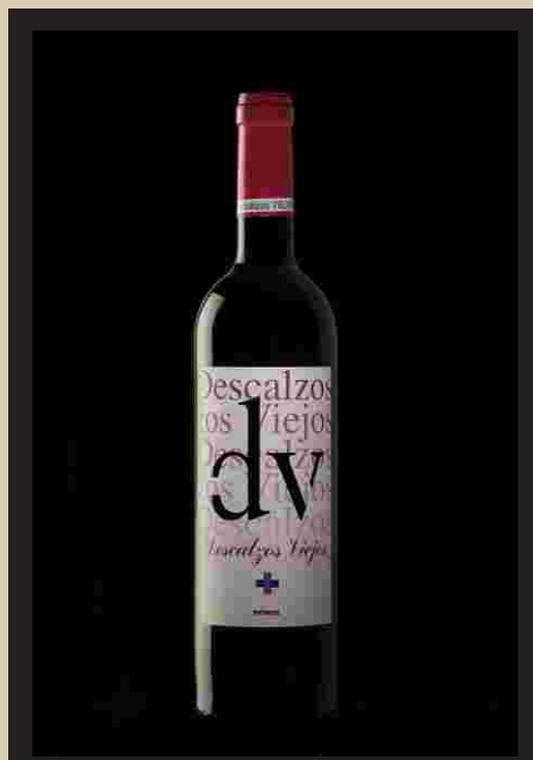


dv₁₀

55% GARNACHA - 30% SYRAH - 15% MERLOT
12.500 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 2010 fue cálida en verano, pero con un descenso de temperaturas pronunciado en septiembre, que nos permitió obtener una lenta maduración del racimo manteniendo una buena acidez.



Datos Técnicos

Productor Descalzos Viejos
Región Serranía de Ronda
Año 2010
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-October
Vendimia Manual en cajas
Ferm. Alcohólica Depósitos inoxidable
Ferm. Maloláctica Depósito
Crianza 6 meses (80% FR y 20% AM)
Embotellado Diciembre 2012

Datos Analíticos

% vol. 14,5
Acidez Total 4,5 g/L Ác. Tart.
SO2 libre 26 mg/L
Glicerina 8,4 g/L

pH 3,70
Acidez Volátil 0,50 g/L Ác. Acético
IPT 63

Notas de Cata

Color cereza picota de capa media. En nariz prevalecen las notas frutales y minerales sobre monte bajo, balsámicos y tostados. En boca, potente, largo y con persistencia. Un vino que mejora día a día.

