

dv

Descalzos Viejos

+

dv+11

60% GRACIANO - 35% MERLOT - 5% C. SAUVIGNON
11.150 botellas - 150 magnums

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 2011 fue bastante cálida y seca hasta finales de verano. A pesar de ello, el manejo del viñedo nos permitió obtener vinos potentes pero con buena acidez.

Datos Técnicos

Productor Descalzos Viejos
Región Serranía de Ronda
Año 2011
Tipo de suelo Franco-arenoso
Sistema conducción Royat (Doble)
Fincas Descalzos Viejos
Altitud 650 m.



Plantas/Ha. 3.500- 4.500
Periodo de Vendimia 2ª semana septiembre
y 1ª semana octubre
Vendimia Manual en cajas
Ferm. Alcohólica Depósitos inoxidable
Ferm. Maloláctica Depósito
Crianza 12 meses (90% FR y 10% AM)
Embotellado Noviembre 2014

Datos Analíticos

% vol. 15,0
Acidez Total 5,0 g/L Ác. Tart.
SO2 libre 26 mg/L
Glicerina 10,5 g/L

pH 3,70
Acidez Volátil 0,60 g/L Ác. Acético
IPT 89

Notas de Cata

Color picota con ligeros rojizos de capa media-alta. En nariz, predomina la fruta negra sobre un fondo de balsámicos y especias. En boca, fructuoso y amplio con taninos presentes y buena acidez. Una añada de largo recorrido.

