

# dv

*Descalzos Viejos*

+

## dv<sub>12</sub>

50% GARNACHA - 40% SYRAH - 10% MERLOT  
8.000 botellas

### Elaboración

Este vino ha sido elaborado a partir de Garnacha, Syrah y Merlot del viñedo de la finca **Descalzos Viejos de Ronda** con suelos bastante pedregosos, de naturaleza caliza y textura franca. Después de la añada 2011, cálida y seca, se presentó un año de elevadas temperaturas y pocas precipitaciones. Esta climatología obligó a adelantar los días de vendimia para mantener la frescura y aromaticidad de nuestros vinos.

### Datos Técnicos

**Productor** Descalzos Viejos  
**Región** Serranía de Ronda  
**Año** 2012  
**Tipo de suelo** Franco-arenoso  
**Sistema conducción** Royat (Doble)  
**Fincas** Descalzos Viejos  
**Altitud** 650 m.



**Plantas/Ha.** 4.500  
**Periodo de Vendimia** Septiembre-Octubre  
**Vendimia** Manual en cajas  
**Ferm. Alcohólica** Depósitos inoxidable  
**Ferm. Maloláctica** Depósito  
**Crianza** 6 meses (80% FR y 20% AM)  
**Embotellado** Marzo 2014

### Datos Analíticos

**% vol.** 14,5  
**Acidez Total** 5,2 g/L Ác. Tart.  
**SO2 libre** 26 mg/L  
**Glicerina** 7,7 g/L

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

### Notas de Cata

Color cereza picota de capa alta. En nariz, predominan frutas de bosque (frambuesa, mora...) que dan paso a notas balsámicas y ligeros tostados. En boca, potente y sabroso, con buena acidez. Un todoterreno, divertido pero serio.

