

dv

Descalzos Viejos

+

dv13

50% GARNACHA - 35% SYRAH - 15% MERLOT
15.000 botellas

Elaboración

Este vino ha sido elaborado a partir de Garnacha, Syrah y Merlot del viñedo de la finca **Descalzos Viejos** con suelos pedregosos, de naturaleza caliza y textura franca. La añada 2013, tras dos añadas muy cálidas y secas, ha sido de climatología más moderada, produciendo una vendimia muy equilibrada en cantidad y calidad.

Datos Técnicos

Productor Descalzos Viejos
Región Serranía de Ronda
Año 2013
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 Octubre 2014

Datos Analíticos

% vol. 14,5
Acidez Total 5,2 g/L Ác. Tart.
SO2 libre 27 mg/L
Glicerina 9,0 g/L

pH 3,70
Acidez Volátil 0,55 g/L Ác. Acético
IPT 62

Notas de Cata

Color picota de capa alta y ribete violáceo. En nariz, intenso con una interesante paleta aromática donde prevalecen los aromas de frutas negras sobre notas balsámicas y suaves tostados. En boca, amplio y sabroso, con un final equilibrado. Un vino bueno para empezar, así como para terminar.

