

# dv

Descalzos Viejos  
+

## dv14

50% GARNACHA - 40% SYRAH - 10% MERLOT  
13.500 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 2014 fue cálida y con pocas precipitaciones, lo que nos hizo adelantar unos días la vendimia para mantener la frescura en el vino.



### Datos Técnicos

**Productor** Descalzos Viejos  
**Región** Serranía de Ronda  
**Año** 2014  
**Tipo de suelo** Franco-arenoso  
**Sistema conducción** Royat (doble)  
**Fincas** Descalzos Viejos  
**Altitud** 650 m.

**Plantas/Ha.** 4.500  
**Periodo de Vendimia** 2ª y 3ª semana Sept.  
**Vendimia** Manual en caja  
**Ferm. Alcohólica** Depósitos inoxidable  
**Ferm. Maloláctica** Depósito  
**Crianza** 6 meses (80% FR y 20% AM)  
**Embotellado** Noviembre 2015

### Datos Analíticos

**% vol.** 14,5  
**Acidez Total** 5,2 g/L Ác.Tart.  
**SO2 libre** 28mg/L  
**Glicerina** 7,8 g/L

**pH** 3,70  
**Acidez Volátil** 0,55 g/L Ac.Acético  
**IPT** 70

### Notas de Cata

Color picota de capa media-alta y ribete violáceo. En nariz, fragante donde se combinan los aromas de frutos rojos y negros con notas balsámicas y suaves tostados. En boca, intenso y persistente, con buena acidez. Un vino que invita a beber.

