

# dv

Descalzos Viejos

+

## dv15

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

### Elaboración

Este vino ha sido elaborado a partir de Syrah y Merlot de la finca **Descalzos Viejos** con suelos pedregosos, calizos y de textura franca, y la Garnacha y Syrah de la finca **Haza del Batán** con más arcilla y también calcárea. La añada 2015, fue seca y muy cálida en las primeras semanas del verano, pero con un final más fresco y de ligeras precipitaciones, lo que permitió un final de maduración muy tranquilo en la planta.



### Datos Técnicos

**Productor** Descalzos Viejos  
**Región** Serranía de Ronda  
**Año** 2015  
**Tipo de suelo** Franco-arenoso  
**Sistema conducción** Royat (Doble)  
**Fincas** Descalzos Viejos y Haza del Batán  
**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** Diciembre 2016

### Datos Analíticos

**% vol.** 14,5  
**Acidez Total** 4,8 g/L Ác. Tart.  
**SO2 libre** 29 mg/L  
**Glicerina** 8,7 g/L

**pH** 3,70  
**Acidez Volátil** 0,55 g/L Ác. Acético  
**IPT** 81

### Notas de Cata

Color picota de capa alta y ribete violáceo. En nariz, predominancia de frutos negros sobre los rojos, con ligeros herbáceos y notas de crianza. En boca, potente y sabroso con un final intenso. Un vino que no se acompleja.

