

dv

Descalzos Viejos

+

dv18

50% SYRAH - 35% GARNACHA - 15% MERLOT
19.480 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 2018 ha sido la más fresca y con mayor pluviometría de los últimos años, lo que nos permitió una vendimia más tranquila a la hora de obtener un buen equilibrio acidez-azúcar.



Datos Técnicos

Productor Descalzos Viejos
Región Serranía de Ronda
Año 2018
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 4, 12 y 25 de Septiembre.
Vendimia Manual en caja
Ferm. Alcohólica Depósitos inoxidable
Ferm. Maloláctica Depósito
Crianza 6 meses (80% FR y 20% AM)
Embotellado Julio 2019

Datos Analíticos

% vol. 14,0
Acidez Total 5,1 g/L Ác. Tart.
SO2 libre 31 mg/L
Glicerina 8,8 g/L

pH 3,75
Acidez Volátil 0,45 g/L Ác. Acético
IPT 76

Notas de Cata

Color picota de capa alta y nivel violáceo. En nariz, prevalecen los frutos negros sobre las notas balsámicas y de tostados. En boca, y con un tanino presente y bien integrado. Un vino que crece año año.

