

dv

Descalzos Viejos
+

dv Mínima

GARNACHA CON PRESENCIA DE BOTRITYS
Edición limitada: 2.434 botellas

Elaboración

Vino tinto naturalmente dulce obtenido a partir de uvas de Garnacha con presencia de Botrytis de la **Finca Sanguijuela Alta** a 900 m de altitud. La añada 2007 fue bastante calurosa y húmeda lo que produjo que a finales del año se dieran unas condiciones propicias para la aparición del hongo en la uva. Se realizó una severa selección en el viñedo y otra a la entrada de la bodega debido a que no todos los racimos tenían las características buscadas. Una vez en bodega se comenzó a fermentar en depósito con presencia de los hollejos y al cabo de tres semanas se trasegó a barrica donde la fermentación de manera espontánea se detuvo. La crianza se realizó durante 14 meses en barricas de roble francés y americano.



Datos Técnicos

Productor Descalzos Viejos
Región Serranía de Ronda
Año 2007
Tipo de suelo Franco-arenoso
Sistema conducción Royat (Doble)
Fincas Sanguijuela Alta
Altitud 900 m.

Plantas/Ha. 3.960
Periodo de Vendimia 14 Diciembre
Vendimia Manual en cajas
Ferm. Alcohólica Depósito y Barrica
Ferm. Maloláctica Barrica
Crianza 14 meses (60% FR. y 40% AM.)
Embotellado Febrero 2011

Datos Analíticos

% vol. 15
Acidez Total 6,4 g/L Ác. Tart.
SO2 libre 31 mg/L
Glicerina 14,05 g/L

pH 3,24
Acidez Volátil 0,77 g/L Ác. Acético
Azúcares Residuales 92 g/L

Notas de Cata

Color rojo brillante con suaves reflejos anaranjados. Nariz intensa y compleja, armonizando los aromas característicos de la botrytis con notas de flores blancas, diversos cítricos (piel de naranja, mandarina etc.) y ligeros toques minerales. En boca es denso, untuoso y fresco gracias a un gran equilibrio entre acidez y dulzor. Un vino singular que lo podemos disfrutar tanto de aperitivo como de vino de postre.

