



dv Aires 12

70% PETIT VERDOT - 30% GARNACHA
3.610 botellas

Elaboración

Este vino ha sido elaborado a partir de Petit Verdot y Garnacha del viñedo de la finca **Descalzos Viejos de Ronda** con suelos bastante pedregosos, de naturaleza caliza y alto contenido en arcilla. Estas características le aportan una gran mineralidad al vino. Después del año 2011, cálido y seco, se presentó el 2012 también de elevadas temperaturas y pocas precipitaciones. Esta climatología nos obligó a adelantar unos días la vendimia para mantener la frescura y aromaticidad de de nuestro vino.



Datos Técnicos

Productor Descalzos Viejos
Región Serranía de Ronda
Año 2012
Tipo de suelo Franco-arcilloso
Sistema conducción Royat (Doble)
Fincas Descalzos Viejos
Altitud 600 m.

Plantas/Ha. 4.500
Periodo de Vendimia 14 y 25 de Septiembre
Vendimia Manual en cajas
Ferm. Alcohólica Depósitos inoxidables
Ferm. Maloláctica Depósito y Barrica
Crianza 16 meses (100% FR.)
Embotellado Julio 2017

Datos Analíticos

% vol. 14,0
Acidez Total 5,0 g/L Ác. Tart.
SO2 libre 25 mg/L
Glicerina 9,6 g/L

pH 3,70
Acidez Volátil 0,65 g/L Ác. Acético
IPT 88

Notas de Cata

Color cereza picota con ribetes rojizos. En nariz, complejo con una gran variedad de aromas, frutos negros, balsámicos, terrosos y un final de ligeros tostados. En boca, poderoso y fresco, con un largo post-gusto. Un vino muy gastronómico.

