



dV Chardonnay 2009

100% CHARDONNAY
2.350 botellas

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de seis clones de Chardonnay del viñedo de la finca **Huerto del Mellizo de Ronda**. Las cepas se encuentran a la vera de un arroyo, a unos 600 m de altitud y con un suelo con alto contenido en arcilla, estas características junto a la añada del 2009 que fue húmeda y poco cálida dan lugar a un vino muy singular.

DATOS TÉCNICOS

Productor	Descalzos Viejos	Nº Plantas	3.800
Región	Serranía de Ronda	Periodo de Vendimia	Inicio de Septiembre
Año	2009	Vendimia	Manual en cajas
Tipo de suelo	Franco-arcilloso	Ferm. Alcohólica	Depósito y barrica
Sistema conducción	Royat (Doble)	Ferm. Maloláctica	Barrica con mov. lías
Fincas	Huerto del Mellizo	Crianza	3 meses (En dos partidas)
Altitud	600 m.	Embotellado	Agosto 2010

DATOS ANALÍTICOS

% vol.	pH	Acidez Total g/L Ác. Tart.	Acidez Volátil g/L Ác. Acético	Ac. Málico g/L	SO₂ libre mg/L	Glicerina g/L
14,0	3,21	6,5	0,35	1,2	26	5,0

NOTAS DE CATA

Brillante, de color amarillo dorado pálido. En nariz complejo, inicialmente aparecen notas florales y fruta madura (melocotón, albaricoque, mango...), a medida que se va abriendo recuerdos a mantequilla, tostados y un ligero toque mineral. En boca voluminoso, largo y con muy buena acidez. Un vino con grandes aptitudes para evolucionar con el tiempo.

dV
Descalzos Viejos