

dv Chardonnay 10

100% CHARDONNAY 2.420 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 unidas a la añada 2010 que fue cálida en agosto pero con temperaturas más moderadas en septiembre, dan lugar a un vino con un gran equilibrio.

Datos Técnicos

Productor Descalzos Viejos
Plantas/Ha. 3.800
Región Serranía de Ronda
Año 2010
Tipo de suelo Franco-arcilloso
Sistema conducción Royat (Doble)
Fincas Huerto del Mellizo
Altitud 600 m.

Datos Analíticos

% vol. 14,0 Acidez Total 6,0 g/L Ác. Tart. SO2 libre 26 mg/L Glicerina 4,1 g/L



Periodo de Vendimia 24 Septiembre Vendimia Manual en cajas Ferm. Alcohólica Depósito y Barrica Ferm. Maloláctica Barrica con moviento de lías Crianza 3 meses Embotellado Julio 2011

pH 3,32 Acidez Volátil 0,45 g/L Ác. Acético Ácido Málico 1,1 g/L

Notas de Cata

Brillante, de color amarillo dorado pálido. Buena intensidad aromática, donde inicialmente aparecen aromas florales y de fruta verde (manzana, pera) para ir dando paso a frutas más maduras (albaricoque) y ligeros tostados. En boca, elegante untuoso y con buena acidez. Un vino que añada tras añada muestra su marcada personalidad.

