



dv Chardonnay 11

100% CHARDONNAY
1.360 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. La añada 2011 fue bastante cálida y seca hasta finales de verano. A pesar de ello, el trabajo realizado en el viñedo nos permitió obtener un vino con una buena acidez.

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. 13,0
Acidez Total 7,0 g/L Ác. Tart.
SO2 libre 32 mg/L
Glicerina 4,7 g/L

Notas de Cata

Brillante, de color amarillo pajizo con ligeros destellos dorados. En nariz, intenso y sutil donde prevalecen los aromas florales y frutales sobre un final de mantequilla. Una añada que destaca por su frescura.



Periodo de Vendimia 24 Septiembre
Vendimia Manual en cajas
Ferm. Alcohólica Depósito y Barrica
Ferm. Maloláctica Barrica con movimiento de lías
Crianza 3 meses
Embotellado Junio 2012

pH 3,30
Acidez Volátil 0,45 g/L Ác. Acético
Ácido Málico 1,2 g/L

