



dv Chardonnay 12

100% CHARDONNAY
2.400 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. 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 nuestro vino.

Datos Técnicos

Productor Descalzos Viejos

Plantas/Ha. 3.800

Región Serranía de Ronda

Año 2012

Tipo de suelo Franco-arcilloso

Sistema conducción Royat (Doble)

Fincas Huerto del Mellizo

Altitud 600 m.



Periodo de Vendimia 11 Septiembre

Vendimia Manual en cajas

Ferm. Alcohólica Depósito y Barrica

Ferm. Maloláctica Barrica con movimiento de lías

Crianza 3 meses

Embotellado Febrero 2012

Datos Analíticos

% vol. 13,0

Acidez Total 6,5 g/L Ác. Tart.

SO2 libre 28 mg/L

Glicerina 5,4 g/L

pH 3,30

Acidez Volátil 0,40 g/L Ác. Acético

Ácido Málico 0,9 g/L

Notas de Cata

Brillante de color amarillo dorado pálido. En nariz es un vino complejo que va mostrándose poco a poco donde en inicio aparece con aromas florales y de fruta blanca para dar paso a ligeros tostados, mantequilla y en el final un recuerdo mineral. En boca fresco e intenso y con un largo recorrido. Un vino que crece añada tras añada.

