

dv
Descalzos Viejos
+

dv Chardonnay 15

100% CHARDONNAY
5.122 botellas

Elaboración

Elaborado a partir de uvas Chardonnay provenientes de las fincas Huerto del Mellizo, La Indiana y Haza del Batán. Las diferentes ubicaciones y las particularidades del suelo y el microclima de cada una de ellas hizo que pudiéramos vendimiar en varios días. La añada 2015 fue de pocas precipitaciones y muy cálida en los primeros meses del verano pero con un final de estación bastante más fresco y con algo de lluvia. Esto nos permitió más de un mes de diferencia entre los días de vendimia.

Datos Técnicos

Productor Descalzos Viejos
Región Serranía de Ronda
Año 2015
Tipo de suelo Franco-arcilloso / franco-arenoso
Sistema conducción Royat (Doble)
Fincas Huerto del Mellizo, La Indiana y Haza del Batán
Altitud 600 m.

Datos Analíticos

% vol. 14,0
Acidez Total 5,4 g/L Ác. Tart.
SO2 libre 35 mg/L
Glicerina 3,8 g/L

Notas de Cata

Brillante, de color amarillo pajizo con ligeros reflejos dorados. En nariz, muy interesante, donde encontramos la combinación de aromas de flores blancas y frutas de hueso con sutiles notas de mantequilla y registros minerales. En boca, sabroso con gran volumen y una acidez que hace que sea muy persistente. Un blanco con multitud de maridajes.



Plantas/Ha. 4.000
Periodo de Vendimia 14 Agosto / 18 Septiembre
Vendimia Manual en cajas
Ferm. Alcohólica Depósito y Barrica
Ferm. Maloláctica Barrica con mojado de lías
Crianza 6 meses
Embotellado Junio 2015

pH 3,35
Acidez Volátil 0,50 g/L Ác. Acético
Ácido Málico 0,5 g/L

