



dv Chardonnay 16

100% CHARDONNAY
4.002 botellas

Elaboración

Elaborado a partir de uvas Chardonnay provenientes de las fincas **Huerto del Mellizo**, **La Indiana** y **Haza del Batán**. Las diferentes ubicaciones, las particularidades del suelo y el microclima de cada una de ellas hizo que pudiéramos vendimiar en varios días. La añada 2016 se caracterizó por ser cálida y seca durante todo el ciclo, con un repunte de las temperaturas en los primeros días de septiembre. **Lo que nos dio una uva en agosto, fresca y de buena acidez; la que vendimiamos en septiembre, con mayor madurez.**



Datos Técnicos

Productor Descalzos Viejos
Región Serranía de Ronda
Año 2016
Tipo de suelo Franco-arcilloso / franco-arenoso
Sistema conducción Royat (Doble)
Fincas Huerto del Mellizo, La Indiana y Haza del Batán
Altitud 600 m.

Plantas/Ha. 4.000
Periodo de Vendimia 23 Agosto / 21 Septiembre
Vendimia Manual en cajas
Ferm. Alcohólica Depósito y Barrica
Ferm. Maloláctica Barrica con movimiento de lías
Crianza 6 meses
Embotellado Mayo 2017

Datos Analíticos

% vol. 13,0
Acidez Total 5,3 g/L Ác. Tart.
SO2 libre 26 mg/L
Glicerina 3,1 g/L

pH 3,35
Acidez Volátil 0,41 g/L Ác. Acético
Ácido Málico 0,4 g/L

Notas de Cata

Brillante, de color amarillo pajizo con leves dorados. En nariz, complejo, donde encontramos hierba, flores blancas, fruta de pepita y mucha mineralidad. En boca, tiene una entrada muy fresca pero con gran volumen y persistencia. Una añada a seguirle la pista.

