

dv

Descalzos Viejos

+

dv Aires 08

70% PETIT VERDOT - 30% GARNACHA
4.000 botellas

Elaboración

Este vino ha sido elaborado a partir de Petit Verdot y Garnacha del viñedo de la finca **Descalzos Viejos de Ronda** con suelos bastante pedregosos, de naturaleza caliza y alto contenido en arcilla. Estas características le aportan una gran mineralidad al vino. La añada 2008 fue templada y con muchas precipitaciones al final del verano dando vinos con buena acidez.

Datos Técnicos

Productor Descalzos Viejos
Región Serranía de Ronda
Año 2008
Tipo de suelo Franco-arcilloso
Sistema conducción Royat (Doble)
Fincas Descalzos Viejos
Altitud 600 m.

Datos Analíticos

% vol. 14,5
Acidez Total 5,0 g/L Ác. Tart.
SO2 libre 28 mg/L
Glicerina 9,0 g/L

Notas de Cata

Color picota oscuro con ribetes violáceos de capa alta. En nariz original donde prevalecen los matices minerales y terrosos sobre la fruta negra, en el final un ligero recuerdo a tapenade. En boca, potente y voluminoso, con presencia de taninos y buena acidez. Un vino que muestra el potencial de la uva Petit Verdot en el Sur de España.



Plantas/Ha. 4.500
Periodo de Vendimia 30 de Octubre
Vendimia Manual en cajas
Ferm. Alcohólica Depósitos inoxidables
Ferm. Maloláctica Depósito y Barrica
Crianza 16 meses (100% FR.)
Embotellado Agosto 2012

pH 3,7
Acidez Volátil 0,55 g/L Ác. Acético
IPT 75

