

dv

Descalzos Viejos

+

dv+13

40% C. SAUVIGNON - 35% GRACIANO - 25% MERLOT
9.920 botellas - 60 magnums

Elaboración

Este vino ha sido elaborado a partir de Graciano, Merlot y Cabernet Sauvignon del viñedo de la finca **Descalzos Viejos de Ronda** con suelos bastante pedregosos, de naturaleza caliza y textura franca. La añada 2013, después de dos añadas muy cálidas y secas, ha sido más moderada, dando una vendimia muy buena en cantidad y calidad.

Datos Técnicos

Productor Descalzos Viejos
Región Serranía de Ronda
Año 2013
Tipo de suelo Franco-arenoso
Sistema conducción Royat (Doble)
Fincas Descalzos Viejos
Altitud 650 m.



Plantas/Ha. 3.500- 4.500
Periodo de Vendimia 2ª - 4ª semana septiembre
y 1ª - 4ª semana octubre
Vendimia Manual en cajas
Ferm. Alcohólica Depósitos inoxidable
Ferm. Maloláctica Depósito
Crianza 12 meses (90% FR y 10% AM)
Embotellado Agosto 2016

Datos Analíticos

% vol. 15,0
Acidez Total 4,7 g/L Ác. Tart.
SO2 libre 26 mg/L
Glicerina 9,8 g/L

pH 3,74
Acidez Volátil 0,70 g/L Ác. Acético
IPT 85

Notas de Cata

Color picota con ribetes rojizos de capa media-alta. En nariz, muy balsámico, con notas de especias y torrefactos y frutos negros. En boca, sabroso y amplio con un final muy largo. Un vino de gran profundidad.

