

# 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.

