

dv

Descalzos Viejos
+

100% CHARDONNAY

dv19

50% SYRAH, 30% GARNACHA, 20% MERLOT
20.550 botellas



Elaboración

Este vino ha sido elaborado a partir de Syrah y Merlot de la finca **Haza del Batán**; con más arcilla y también calcárea. La añada 2019 fue de primavera templada y abundantes precipitaciones y con un verano seco y cálido, llegando la planta en perfecto estado hasta la vendimia.

Datos Técnicos

Productor Descalzos Viejos

Región Serranía de Ronda

Año 2019

Tipo de suelo Franco-arcilloso

Sistema conducción Royat (Doble)

Fincas Descalzos Viejos y Haza del Batán

Altitud 650 m.

Plantas/Ha. 4.500

Periodo de Vendimia 2ª y 3ª semana Septiembre

Vendimia Manual en cajas

Ferm. Alcohólica Depósito inox.

Ferm. Maloláctica Depósito inox.

Crianza 6 meses (80% FR y 20% AM)

Embotellado Marzo de 2022

Datos Analíticos

% vol. 14,0

Acidez Total 4,61 g

SO2 libre 26 mg/L

Glicerina 8,3 g/L

pH 3,75

Acidez Volátil 0,48 g/L Ác. Acético

IPT 78

Notas de Cata

Color picota de capa media-alta y ribetes violáceos. En nariz, floral y frutos negros sobre las notas de bodega. En boca, sabroso y fresco y con final intenso. Un vino con alma de joven y cuerpo de crianza.

