

# 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.

