

Doña Paula

2022

Ficha técnica

E S T A T E

BLUE EDITION

Notas del enólogo

Este vino posee un color violeta intenso con tintes negros. En nariz presenta aromas a frutos rojos frescos que provienen del Malbec. El Pinot Noir aporta notas de cerezas mientras que el Bonarda intensifica la complejidad con notas de moras y casís. Muestra buen volumen en boca y sus taninos sedosos le dan un largo y agradable final.

Viñedos

En los suelos franco arcillosos de Finca El Alto en Ugarteche, Luján de Cuyo, elegimos los perfiles más pobres producto de la mezcla de cantos rodados, ripio, y arcilla para plantar nuestro Doña Paula Estate Cabernet Sauvignon en el año 1998. El rendimiento por hectárea es de 7 a 10 toneladas, y el riego es por goteo. El clima de esta finca, ubicada a 1.050 metros sobre el nivel del mar, se caracteriza por sus días cálidos y noches frescas, con una amplitud térmica de 14°C y un promedio anual de lluvias de 250 mm. El sistema de conducción utilizado es el espaldero. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

Vinificación

La uva se cosecha de forma manual desde mediados hasta fines de marzo. La maceración pre-fermentativa en frío permite preservar los aromas primarios. La temperatura durante la fermentación del mosto es de 25 y 28° C. Se realiza una fermentación maloláctica y cerca del embotellado se realiza el Blend.

Información técnica

Alcohol	14% vol.
Acidez	5.4 g/l
Azúcar residual	2.44 g/l
PH	3.8

Descripción

Región	Finca El Alto, Ugarteche, (Luján de Cuyo).
Variedad	60% Malbec 30% Pinot Noir 10% Bonarda
Cosecha	2022

WWW.DONAPAULA.COM

@DONAPAULAWINES




DOÑA PAULA
 ARGENTINA