

Ficha técnica

SINGLE VINEYARD

SAUVIGNON BLANC

Notas del enólogo

Un Sauvignon Blanc de intensos aromas a lima, pomelo rosado, menta, notas minerales y especiadas. En boca presenta cuerpo medio a alto, marcada frescura y un final muy largo.

Viñedos

Single Vineyard Alluvia proviene de Finca Alluvia, Gualtallary, ubicada a 1.350 metros sobre el nivel del mar. El suelo es arenoso, con piedras aluviales y calcáreas. El clima del Valle de Uco presenta días templados y noches frescas, con una amplitud térmica de 12,5 °C, y un promedio anual de lluvias es de 280 mm. Las vides están plantadas en espalderos y se riegan con agua de deshielo por goteo. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

Vinificación

Fermentación con pieles y descube temprano de una fracción de las uvas a barricas de roble francés donde se realiza también la crianza. El resto se elabora sin pieles y se mantiene en tanque de acero inoxidable hasta el momento de realizar el corte final.

Información técnica

| | |
|-----------------|------------|
| Alcohol | 12.5% vol. |
| Acidez | 6.5 g/l |
| Azúcar residual | 2.0 g/l |
| PH | 3.3 |

Descripción

| | |
|----------|---|
| Región | 100% Finca Alluvia, Gualtallary, Valle de Uco. |
| Variedad | 100% Sauvignon Blanc |
| Cosecha | 2022 |



WWW.DONAPAULA.COM

@DONAPAULAWINES

