

DOÑA PAULA

ROSÉ

2021



INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	Azúcar residual
11,5 % Alc. Vol.	1.8 g/l
Acidez	pH
6,07 g/l	3.3

DESCRIPCIÓN

Región
El Alto Estate, Luján de Cuyo.

Variedad
100% Malbec

Cosecha
2021

NOTAS DEL ENÓLOGO

Este vino tiene un color rosa pálido. En nariz tiene profundos aromas a violetas y a moras procedentes de la cosecha temprana. En boca es un vino muy fresco, debido a su alta acidez. Presenta un acabado largo, equilibrado y suave.

VIÑEDOS

En los suelos arcillosos de la finca El Alto en Ugarteche, Luján de Cuyo, Se eligieron los perfiles más pobres resultantes de la mezcla de cantos rodados y arcilla para plantar nuestra Doña Paula Rosé de Malbec. El rendimiento por hectárea es de 7 a 10 toneladas, con riego por goteo. El clima de esta finca situado a 1.000 metros sobre el nivel del mar (3.280 pies), se caracteriza por días calurosos y noches frescas, con amplitud térmica de 14 °C (57.2 °F) y una precipitación media anual de 250 mm (9,84 pulgadas). El sistema de conducción utilizado es el espaldero. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas agrícolas sustentables.

VINIFICACIÓN

Las uvas son cosechadas durante las primeras dos semanas de febrero para mantener la frescura marcada por la acidez. Las uvas, pasan a través de una prensa neumática que prensa suavemente para que liberen el jugo o mosto que se lleva a los tanques de acero inoxidable. La fermentación alcohólica empieza a temperaturas 15°C (59°F) y dura entre 15 y 20 días.