


  
 DOÑA PAULA
   
 ARGENTINA

*Paula*

## CABERNET SAUVIGNON



### DESCRIPCIÓN

Región Luján de Cuyo, Mendoza.  
 Variedad Cabernet Sauvignon 100%

### NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo rubí profundo. Expresivo y especiado en nariz con aromas a pimienta negra, grafito y cassis. En boca se perciben frutos negros y taninos amables. Compacto y largo.

### VIÑEDOS

Suelos arcillosos y pobres, a 1050 metros sobre el nivel del mar. Vides plantadas en 1998. El rendimiento por hectárea es de 9 toneladas y el sistema de irrigación utilizado es el riego por goteo. El clima se caracteriza por sus días cálidos y noches frescas, con una amplitud térmica de 14 °C y un promedio anual de lluvias de 200 mm. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

### VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a fines de marzo y principios de abril. Se realiza un despalillado con molienda suave. Se hace una maceración prefermentativa en frío para preservar aromas primarios. Luego se enfría el mosto y se lleva a cabo la fermentación tradicional. La maceración post-fermentativa tiene una duración de entre 10 y 15 días. A continuación, se produce la fermentación maloláctica.

*Bruschettas de linguíça Blumenau. Jantar em 10/02/2014.*