



  
**DOÑA PAULA**  
 ESTATE  
*Black Edition*  
**RED BLEND**

#### NOTAS DEL ENÓLOGO

Color violeta negro intenso. Se destacan en nariz aromas a ciruela, especias y pimienta roja, con delicadas notas a menta. En boca es un vino muy armónico, equilibrado, de taninos redondos y largo final.

#### DESCRIPCIÓN

|                 |  |
|-----------------|--|
| <b>Regiones</b> | Finca El Alto, Luján de Cuyo                           |
| <b>Uvas</b>     | 60% Malbec - 5% Petit Verdot<br>35% Cabernet Sauvignon |
| <b>Cosecha</b>  | 2014   |

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

|                        |          |
|------------------------|----------|
| <b>Alcohol</b>         | 14,3%    |
| <b>Acidez</b>          | 5,25 g/l |
| <b>Azúcar Residual</b> | 3,4 g/l  |
| <b>Ph</b>              | 3,6      |

#### 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 entre 25 y 28 °C. Se realiza una fermentación maloláctica espontánea. El vino se guarda en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso, durante 12 meses.

*Safrá 2011. Wine Road Show INOVINI/Adega Brasil em 21/06/2016.*