



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

#### NOTAS DEL ENÓLOGO

Color violeta negro intenso. Presenta gran complejidad aromática, se destacan 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 35% Cabernet Sauvignon
<b>Cosecha</b>	2015

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

<b>Alcohol</b>	14.3%
<b>Acidez</b>	5.38 g/l
<b>Azúcar Residual</b>	2.3 g/l
<b>Ph</b>	3.8

#### 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.

Safra 2016. Inovini Road Show em 15/05/2018. Porcini Trattoria.