

DOÑA PAULA

SELECCIÓN de BODEGA



MALBEC 2014

REGIÓN

Finca El Alto en Ugarteche (Luján de Cuyo), Finca Alluvia en Gualtallary (Tupungato, Valle de Uco) y Finca Los Indios en Altamira (San Carlos, Valle de Uco).

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color violeta intenso con tintes azules. De gran complejidad en nariz debido a la mezcla de malbec de distintos viñedos; frutos rojos, aromas florales como violetas y ciruela destacan a este ejemplar. En boca es un vino de gran concentración, balanceado y con buena acidez. Debido a sus firmes taninos es un vino ideal para una larga guarda en botella.

INFORMACIÓN TÉCNICA

14,9% vol.

Alcohol

6,50 g/l (ácido tartárico)

Acidez

2,7 g/l

Azúcar Residual

3,6

pH

DESCRIPCIÓN

Ensamblaje de las mejores uvas de Ugarteche, Luján de Cuyo y el Valle de Uco
Región

Malbec 100%

Variedad

2014

Cosecha

VIÑEDOS

Selección de Bodega Malbec es el resultado de un assemblage de nuestros mejores terroirs: Finca El Alto, de suelos predominantemente arcillosos; Finca Alluvia, de suelos minerales y pedregosos; y Finca Los Indios, de suelos calcáreos y arenosos. Estos antiguos viñedos se encuentran ubicados entre los 1050 y los 1350 metros sobre el nivel del mar y poseen un bajo rendimiento (2 a 3 t/ha) de forma natural. El riego es superficial. El clima se caracteriza por presentar días cálidos y noches frescas, con un promedio anual de lluvia de 200 a 300 mm. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

VINIFICACIÓN

La cosecha se realiza en forma manual en cajas plásticas de 20 kilos desde fines de marzo hasta principios de abril. Se lleva a cabo una maceración prefermentativa en frío, al estilo Doña Paula, para preservar aromas primarios. La fermentación alcohólica se hace con levaduras nativas a bajas temperaturas. Guarda en barricas de roble francés de primer y segundo uso durante 16 meses.

Safrá 2014. Inovini Road Show em 15/05/2018. Porcini Trattoria.