




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

Regiones	Finca El Alto, Luján de Cuyo
Uvas	60% Malbec · 5% Petit Verdot 35% Cabernet Sauvignon
Cosecha	2016

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	13.6 %
Acidez	5.39 g/l
Azúcar Residual	2 g/l
Ph	3.9

VIÑEDOS

Este equilibrado blend proviene de nuestros viñedos de Ugarteche, Luján de Cuyo. El rendimiento por hectárea es de 7 a 10 toneladas. El riego es por goteo y el sistema de conducción utilizado es el espaldero. El clima de esta finca, ubicada a 1050 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 200 mm. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

VINIFICACIÓN

La uva se cosecha desde fines de marzo hasta principios de abril en forma manual. La molienda es reductiva ya que se evita el contacto con el oxígeno. La maceración prefermentativa en frío permite preservar aromas primarios. Luego el mosto se fermenta a bajas temperaturas. Se realiza fermentación maloláctica espontánea. El vino se guarda en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso durante 12 meses.

Safrá 2018. Jantar em 27/04/2021.