



## RED WINE 2014

Los Indios, Altamira, San Carlos, Valle de Uco.

60% Malbec - 10% Cabernet Sauvignon - 30% Syrah

### INFO TÉCNICA

Alcohol: 14.3 per vol.

Acidez: 5.77 g/l

Azúcar Residual: 1.8 g/l

Ph: 3.6

Cosecha: 2014

### NOTAS DE CATA

Malbec, Cabernet Sauvignon y Syrah componen este complejo y equilibrado vino de color violeta intenso. En nariz, posee aromas florales, como violeta y rosa mosqueta, que provienen del Malbec. El Syrah aporta notas especiadas, buen volumen en boca, y taninos sedosos, mientras que el Cabernet Sauvignon complementa el blend con una gran estructura.

### VIÑEDOS

Doña Paula 1100 proviene de 3 cuarteles de nuestra Finca Los Indios ubicada en Altamira, San Carlos, Valle de Uco, a 1.100 metros de altura. El suelo franco arenoso tiene un gran drenaje; en algunos sectores presenta depósitos de ripio y piedra de origen coluvial, siempre limitados por una gruesa capa de caliche negro a 70 cm de profundidad. Los días son cálidos y las noches frías, con una gran amplitud térmica (16 °C). El promedio anual de lluvias es de 300 mm. Este viñedo tiene un rendimiento de 7 a 9 toneladas por hectárea. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

### VINIFICACIÓN

La cosecha comienza con la variedad Syrah en la primera semana de abril, luego sigue con el Malbec a mediados del mismo mes, y termina con el Cabernet Sauvignon al final de abril. Se realiza una cosecha manual, y un despalillado sin romper granos. Luego se lleva a cabo una maceración fría de cada variedad por separado, para extraer los aromas primarios, en tanques de acero inoxidable. Finalizada la fermentación alcohólica, se hace el corte para comenzar el añejamiento en barricas de roble francés, 20 % nuevas, durante 14 a 16 meses.