

DOÑA PAULA

ESTATE



RIESLING 2015

NOTAS DEL ENÓLOGO

Este vino posee un color amarillo pálido, expresivos aromas a flores blancas como el jazmín, y notas cítricas. En boca es fresco, mineral y con buena acidez. Su carácter complejo y delicado lo hace muy atractivo.

DESCRIPCIÓN

Región	Finca Alluvia en Gualtallary (Tupungato, Valle de Uco)
Variedad	100% Riesling
Cosecha	2015

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	13,8%
Acidez	7,01 g/l
Azúcar residual	2,4 g/l
pH	3,1

VIÑEDOS

En Finca Alluvia, Gualtallary (1.350 msnm), Doña Paula Estate Riesling está plantado sobre suelos arenosos con piedras aluviales y calcáreas. El clima del Valle de Uco presenta días templados y noches frescas, con una amplitud térmica de 12,5 °C. El promedio anual de lluvias es de 280 mm. Las vides están plantadas en espalderos y se riegan con agua de deshielo por goteo. El rendimiento por hectárea es de 10 toneladas. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan manualmente durante el día, en la primera semana de marzo. El despalillado y prensado se hacen muy cuidadosamente, de forma protectora. Se fermenta a bajas temperaturas, de 12 a 15 °C, en tanques de acero inoxidable, para conservar los aromas primarios.