




DOÑA PAULA

Paula

CHARDONNAY 2015



DESCRIPCIÓN

Región	Valle de Uco, Mendoza.
Varietal	Chardonnay 100%
Cosecha	2015

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	13,3% Alc. Vol.
Acidez	5,33 g/l
Azúcar Residual	1,6 g/l
Ph	3,5

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color verde amarillo, dorado. Aromas intensos y tropicales con notas de mango, ananá y durazno. Muy buen volumen, balance y frescura. Cítrico y mineral.

VINEDOS

Finca Alluvia está ubicada en Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, a 1.350 metros sobre el nivel del mar. Su suelo es franco arenoso, pedregoso, y con alto contenido en calcáreo. Por su lado, Finca Los Cerezos, ubicada en el Cordón del Plata, Tupungato, Valle de Uco, está a 1.000 metros sobre el nivel del mar. Su suelo es franco, de profundidad variable, con una capa de carbonato de calcio a 120 cm de la superficie. Ambas fincas tienen días cálidos y noches frescas, con una amplitud térmica de 14 °C en Los Cerezos, y 12,5 °C en Alluvia, y un promedio anual de lluvias de 280 mm.

El rendimiento por hectárea es de 12 toneladas, con un sistema de conducción en espalderos, y el riego es por goteo. En Doña Paula, siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan desde la tercera semana de febrero hasta la primera semana de marzo. Se realiza un suave despallado protectorio y una molienda a temperatura ambiente. El prensado es suave, y se fermenta a bajas temperaturas en tanques de acero inoxidable para proteger los aromas primarios.