




DOÑA PAULA

Paula

SYRAH 2015



DESCRIPCIÓN

Región	Luján de Cuyo, Mendoza.
Varietal	Syrah 100%
Cosecha	2015

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	13,3% Alc. Vol.
Acidez	4,95g/l
Azúcar Residual	1,4 g/l
Ph	3,8

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo violáceo profundo. Aromas a violetas, frutos rojos y negros maduros con toques de pimienta negra y especias. Taninos suaves, dulces y redondos. Final persistente.

VINEDOS

Finca El Alto de Ugarteche, en la parte Sur de Luján de Cuyo, está ubicada a 1.050 metros sobre el nivel del mar. Sus suelos van de franco arenosos a franco arcillosos, con contenido de piedra variable. Presenta clima con días cálidos y noches frescas, con una amplitud térmica de 14 °C y un promedio anual de lluvias de 250 mm. El rendimiento por hectárea es de 12 toneladas, se cultiva en espaldero, y se riega por goteo. En Doña Paula, siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a principio de marzo. Se realiza el despalillado con molienda suave y reductiva. Se hace una maceración pre-fermentativa en frío para preservar los aromas primarios. Luego se enfría el mosto y se lleva a cabo la fermentación tradicional. La maceración post-fermentativa tiene una duración de 10 a 15 días. A continuación se realiza la fermentación maloláctica.