



DOÑA PAULA

Savage Blanc

SPARKLING SAUVIGNON BLANC • ARGENTINA



INFORMACIÓN TÉCNICA

| | |
|---|------------------|
| Viñedos: Los Cerezos, Tupungato, Valle de Uco. | 12,2% Alcohol |
| 100% Sauvignon Blanc | 5.13 Acidez |
| Brut Nature | 6.0 Azúcar |
| Cosecha: 2014 | 3.6 pH |

NOTAS DE CATA

Doña Paula Savage Blanc presenta un color amarillo pálido. Posee aromas muy intensos a azahar y durazno blanco, con notas cítricas como pomelo, y un toque de menta. En boca es fresco, con acidez marcada, muy vivaz, y persistente.

VIÑEDOS

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. Presenta días cálidos y noches frescas, con una amplitud térmica de 14 °C, 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

La cosecha, en la que se evita la oxidación, se realiza durante la tercera semana de febrero. Se lleva a cabo un enfriado y un prensado suave, y luego una maceración pelicular con el fin de transferir carácter varietal del hollejo al mosto. La fermentación alcohólica se produce a bajas temperaturas, en tanques de acero inoxidable, para preservar los aromas primarios. A continuación se hace una segunda fermentación corta para la toma de espuma.