

DOÑA PAULA

ESTATE



SAUVIGNON BLANC 2016

NOTAS DEL ENÓLOGO

Doña Paula Estate Sauvignon Blanc posee un color amarillo verdoso. En nariz, los aromas son intensos, típicos y frescos. Se destacan los aromas a menta silvestre, pomelo y ruda. Es un vino fresco, concentrado, persistente y de buen balance.

DESCRIPCIÓN

Region	Finca Los Cerezos en Tupungato (Valle de Uco)
Variedad	100% Sauvignon Blanc
Cosecha	2016

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	11% by vol.
Acidez	6,63 g/l
Azúcar Residual	1,0 g/l
pH	3,1

VIÑEDOS

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 10 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 manualmente durante la mañana, en la primera semana de marzo. El despalillado y prensado es muy cuidadoso, y se hace de forma protectora. Se lleva a cabo una maceración pelicular con el fin de transferir carácter varietal del hollejo al mosto. Se fermenta a bajas temperaturas, de 12 a 15 °C, en tanques de acero inoxidable, para conservar los aromas primarios.

