



DP
DOÑA PAULA
ALLUVIA PARCEL
MALBEC 2014

DESCRIPCIÓN

2014 Cosecha	2,40 ha del cuartel nº 8 Selección Parcelaria
100% Malbec Variedad	2060 plantas por hectárea Densidad
Alluvia, Gualtallary, Valle de Uco Viñedo	1500 kilos por hectárea Rendimientos
Primera semana de Abril Cosecha	

DATOS TÉCNICOS

15 Alcohol	3,4 PH
6,14 Acidez	2,3 Azúcar residual

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Posee un color violeta-negro profundo. Es un vino de gran complejidad aromática, donde encontramos intensas notas de frutos negros, como mora, arándano y frambuesa, combinadas con marcados toques minerales, como grafito. En boca, posee una gran amplitud y balance, con taninos firmes que hacen que el final de boca sea muy persistente.

VIÑEDOS

Alluvia Parcel Malbec tiene su origen en una selección parcelaria de sólo 2,40 hectáreas del cuartel Nº 8 de nuestra Finca Alluvia, ubicada en Gualtallary, Valle de Uco, a 1.350 metros sobre el nivel del mar. Este viñedo, cultivado en cabeza, se asienta sobre el lecho de un arroyo; su suelo está compuesto por piedra aluvial mediana, cubierta con pátinas de carbonato de calcio y entremezclada con arena e incrustaciones de calcáreo. Es uno de los suelos más pobres en cuanto a nutrientes, la materia orgánica es casi 0 y tiene un gran drenaje. El clima es de días frescos y noches frías. Las características típicas de Gualtallary son notas minerales, frescura, taninos firmes y gran longevidad.

VINIFICACIÓN

Este vino es producto de una microvinificación en pequeños recipientes y partidas muy limitadas. Al ingresar a la bodega, la uva pasa por una doble selección manual, primero de racimos y luego de granos. Después se lleva a una sala especial con temperatura inferior a los 20 °C, donde se realiza la fermentación alcohólica con levaduras indígenas, y la fermentación maloláctica. La maceración post-fermentativa es de 15 a 20 días. El vino se descuba, y se traslada a barricas de roble francés, 50 % nuevas, en las que se realiza la crianza durante 20 a 22 meses. Este método tradicional permite un trato delicado de la uva, ya que todos los procesos se hacen por gravedad.