



DOÑA PAULA

LOS INDIOS PARCEL

MALBEC 2013

DESCRIPCIÓN

2013	1,20 ha del cuartel nº 9
Cosecha	Selección Parcelaria
100% Malbec	4250 plantas por hectárea
Variedad	Densidad
Los Indios, Altamira, San Carlos	4000 kilos por hectárea
Viñedo	Rendimientos
Tercera semana de Marzo	
Cosecha	

DATOS TÉCNICOS

14,5	3,5
Alcohol	PH
6,04	3
Acidez	Azúcar residual

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Posee un color rojo violáceo intenso con reflejos negros. En nariz, presenta aromas a violetas y frutos rojos frescos, aportados por las noches con bajas temperaturas. En boca, se destacan su gran concentración, su marcada acidez y sus taninos sedosos, características que lo hacen un vino ideal para la guarda.

VIÑEDOS

Los Indios Parcel Malbec proviene de una selección parcelaria de nuestra Finca Los Indios ubicada en Altamira, San Carlos, Valle de Uco, a 1.150 metros de altura. Este terroir se caracteriza por su suelo franco arenoso, con capas de caliche y rocas, con gran drenaje. En algunos sectores presenta depósitos de ripio y piedra de origen coluvial, siempre limitados por una gruesa capa de caliche negro a 70 cm de profundidad. Los días son cálidos y las noches frías, con una gran amplitud térmica (16 °C). El promedio anual de lluvias es de 300 mm.

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.