

DOÑA PAULA
LOS CARDOS
MENDOZA ARGENTINA



GROWN ON OUR ESTATE



Malbec 2016

Descripción

Luján de Cuyo, Mendoza.

Región

Malbec 100%

Variedad

2016

Cosecha

Información Técnica

13,5% Alc. Vol.

Alcohol

5,58 g/l

Acidez

2,7 g/l

Azúcar Residual

3,6

pH

Notas Del Enólogo

Color rojo violáceo intenso. Notas de frutos rojos; aroma dulce, especiado, intenso, con toques de aromas florales como violetas. En boca es suave, aterciopelado y fresco, de muy buen balance.

Viñedos

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

La cosecha se hace de mediados a fines de marzo. Las uvas son despalilladas con rotura suave de granos. Se lleva a cabo una maceración pre-fermentativa en frío para preservar los aromas primarios. Luego se realiza un enfriado del mosto y la fermentación tradicional. La maceración post-fermentativa dura entre 10 y 15 días. La fermentación maloláctica se lleva a cabo luego de la maceración.