DOÑA PAULA

Paula

MALBEC 2020

DESCRIPCIÓN

Región
Variedad

Luján de Cuyo, Mendoza
100% Malbec

Cosecha
2020

INFORMACIÓN TÉCNICA

13.9 % Alc. Vol
Alcohol

5.4 g/l
Acidez

2 g/l
Azúcar residual

3.7
pH

NOTAS DEL ENÓLOGO

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

VIÑEDOS

Suelos arcillosos y pobres. Clima con días cálidos y noches frescas, con una amplitud térmica promedio de 14 °C. El rendimiento por hectárea es de 10 toneladas, se cultiva en espaldero y se riega por goteo. Se ubica a una altura de 1050 metros sobre el nivel del mar y su promedio anual de lluvias es de 200 mm. 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 prefermentativa en frío para preservar 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.