DOÑA PAULA

Paula

Sauvignon Blanc 2017

Descripción

Luján de Cuyo, Mendoza.	**Región**
100% Sauvignon Blanc	**Variedad**
2017	**Cosecha**

Información Técnica

12.5% Alc. Vol.	**Alcohol**
6.08 g/l	**Acidez**
1.3 g/l	**Azúcar Residual**
3.4	pH

Notas Del Enólogo

Color amarillo verdoso. Aromas muy intensos a fruto de la pasión, pomelo, lima y durazno blanco. En boca es fresco, balanceado, muy vivaz y persistente.

Viñedos

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. Presenta días cálidos y noches frescas, con una amplitud térmica de 14 °C
y un promedio anual de lluvias de 280 mm. El rendimiento por hectárea es de 12 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

La cosecha se hace manualmente temprano – evitando la oxidación – durante la tercera semana de febrero. Luego se procede al enfriado y un prensado suave. Se lleva a cabo una maceración pelicular con el fin de transferir carácter varietal del hollejo al mosto. La fermentación alcohólica se realiza a bajas temperaturas, en tanques de acero inoxidable, para preservar los aromas primarios.