



**DOÑA PAULA**

*Paula*

## SYRAH 2017

### DESCRIPCIÓN

Luján de Cuyo, Mendoza.

Región

Syrah 100%

Variedad

2017

Cosecha

### INFORMACIÓN TÉCNICA

13.5% Alc. Vol.

Alcohol

4.95 g/l

Acidez

2.1 g/l

Azúcar Residual

3.7

pH

### NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo violáceo profundo. Aromas a violetas, frutos rojos y negros maduros con toques de pimienta negra y especias. Taninos suaves, dulces y redondos. Final persistente.

### 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

Las uvas se cosechan a principio de marzo. Se realiza el despalillado con molienda suave y reductiva. Se hace una maceración pre-fermentativa en frío para preservar los aromas primarios. Luego se enfría el mosto y se lleva a cabo la fermentación tradicional. La maceración post-fermentativa tiene una duración de 10 a 15 días. A continuación se realiza la fermentación maloláctica.

