

# DOÑA PAULA

## SELECCIÓN *de* BODEGA

### MALBEC 2018

#### REGIÓN

Finca Alluvia en Gualtallary (Tupungato, Valle de Uco).

#### NOTAS DEL ENÓLOGO

La Cosecha 2015 de nuestro Selección de Bodega proviene de finca Alluvia ubicada en Gualtallary, Tupungato. Este vino posee un intenso color violeta-negro profundo. En nariz se destaca por su gran complejidad donde encontramos aromas de frutos negros como moras, arándanos y a su vez aromas de frutas rojas frescas como frambuesas; a estos los acompañan marcados aromas minerales que recuerdan a la tiza y al grafito. En boca posee una gran estructura y frescura dada por su equilibrada acidez. De taninos firmes y jugosos, presenta un final de boca muy persistente. Ideal para una guarda prolongada.

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| 14.6l.                  |     |
| Alcohol                 |     |
| 6 g/l (ácido tartárico) |     |
| Acidez                  |     |
| 1.8 g/l                 | 3.6 |
| Azúcar Residual         | pH  |

#### DESCRIPCIÓN

|             |  |
|-------------|--|
| Malbec 100% |  |
| Variedad    |  |
| 2018        |  |
| Cosecha     |  |

#### VIÑEDOS

Selección de Bodega Malbec proviene de Finca Alluvia, ubicada en Gualtallary, Valle de Uco, a 1.350 metros sobre el nivel del mar. Este viñedo, cultivado en cabeza, se asienta sobre el lecho de un arroyo; su suelo está compuesto por piedra aluvial mediana, cubierta con pátinas de carbonato de calcio y entremezclada con arena e incrustaciones de calcáreo. Es uno de los suelos más pobres en cuanto a nutrientes, la materia orgánica es casi 0 y tiene un gran drenaje. El clima es de días frescos y noches frías. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

#### VINIFICACIÓN

La cosecha se realiza en forma manual en cajas plásticas de 20 kilos desde fines de marzo hasta principios de abril. Se lleva a cabo una maceración prefermentativa en frío, al estilo Doña Paula, para preservar aromas primarios. La fermentación alcohólica se hace con levaduras nativas a bajas temperaturas. Guarda en barricas de roble francés, 50% nuevas, durante 20 meses.

