



DOÑA PAULA

# Savage Blanc

SPARKLING SAUVIGNON BLANC • ARGENTINA



## INFORMACIÓN TÉCNICA

Viñedos: Los Cerezos, Tupungato, Valle de Uco.	12,7% Alcohol
100% Sauvignon Blanc	6.48 Acidez
Brut Nature	5.5 Azúcar
Cosecha: 2018	3.2 pH

## NOTAS DE CATA

Doña Paula Savage Blanc presenta un color amarillo pálido. Posee aromas muy intensos a azahar y durazno blanco, con notas cítricas como pomelo, y un toque de menta. En boca es fresco, con acidez marcada, 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, en la que se evita la oxidación, se realiza durante la tercera semana de febrero. Se lleva a cabo un enfriado y un prensado suave, y luego una maceración pelicular con el fin de transferir carácter varietal del hollejo al mosto. La fermentación alcohólica se produce a bajas temperaturas, en tanques de acero inoxidable, para preservar los aromas primarios. A continuación se hace una segunda fermentación corta para la toma de espuma.