



RED WINE 2019

Alluvia, Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco.

50% Cabernet Franc - 45% Malbec - 5% Casavecchia

INFO TÉCNICA

Alcohol: 14.4 per vol.

Acidez: 5,88 g/l

Azúcar Residual: 1,8 g/l

Ph: 3,6

Cosecha: 2019

NOTAS DE CATA

Cabernet Franc 50 %, Malbec 45 %, Casavecchia 5 %. Tres son las variedades que componen este complejo y equilibrado vino de color violeta intenso. El Cabernet Franc aporta notas muy especiadas y florales, mientras que el Malbec le otorga notas de frutos rojos. Presenta un largo final en boca, y es muy persistente por sus taninos. Se trata de un blend muy elegante y con una gran estructura.

VIÑEDOS

Doña Paula 1350 proviene de 2 cuarteles (N°10 y N°7) de Finca Alluvia, Gualtallary, ubicada a 1.350 metros sobre el nivel del mar. El suelo es arenoso, con piedras aluviales y calcáreas. El clima del Valle de Uco presenta días templados y noches frescas, con una amplitud térmica de 12,5 °C, y un promedio anual de lluvias es de 280 mm. Las vides están plantadas en espalderos, y se riegan con agua de deshielo por goteo. El rendimiento por hectárea es de 10 toneladas. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

VINIFICACIÓN

La cosecha comienza con las variedades Malbec y Casavecchia a mediados del mes de abril, y termina al final de este mes con el Cabernet Franc. Se realiza una cosecha manual, y un despalillado sin romper granos. Luego se lleva a cabo una maceración fría de cada variedad por separado, para extraer los aromas primarios, en tanques de acero inoxidable. Finalizada la fermentación alcohólica, se realiza el corte para comenzar el añejamiento en barricas de roble francés, 20 % nuevas, durante 14 a 16 meses.