DOÑA PAULA
ESTATE

GROWN · PRODUCED 100% on our own ESTATE & BOTTLED

CABERNET SAUVIGNON 2021

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo rubí intenso. Aromas a frutos negros, cassis, especias, grafito y pimiento rojo. En boca es un vino concentrado, con taninos maduros y voluminosos. Largo y persistente final.

DESCRIPCIÓN

RegiÓn	Finca El Alto en Ugarteche (Luján de Cuyo)
Variedad	100% Cabernet Sauvignon
Cosecha	2021

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	14% vol.
Acidity	5.4 g/l (ácido tartárico)
Residual Sugar	1.8 g/l
pH	3.65

VIÑEDOS

En los suelos franco arcillosos de Finca El Alto en Ugarteche, Luján de Cuyo, elegimos los perfiles más pobres producto de la mezcla de cantos rodados, ripio y arcilla para plantar nuestro Doña Paula Estate Cabernet Sauvignon en el año 1998. El rendimiento por hectárea es de 7 a 9 toneladas, y el riego es por goteo. El clima de esta finca, ubicada a 1.050 metros sobre el nivel del mar, se caracteriza por sus días cálidos y noches frescas, con una amplitud térmica de 14 °C y un promedio anual de lluvias de 250 mm. El sistema de conducción utilizado es el espaldero. En Doña de 250 mm. El sistema de conducción utilizado es el espaldero. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

VINIFICACIÓN

La cosecha manual se realiza entre la primera y segunda semana de abril. Luego de un suave despalillado, se macera el mosto en frío antes de la fermentación para preservar los aromas primarios. La temperatura durante la fermentación es de entre 25 y 28 °C. Se lleva a cabo una maceración post-fermentativa durante 10 a 15 días, y una fermentación maloláctica en barricas. La crianza se hace en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso, durante 9 meses.