



# DOÑA PAULA

## ESTATE



## MALBEC 2021

### NOTAS DEL ENÓLOGO

Color violeta intenso. En nariz se perciben frutos negros, violetas y especias; también notas minerales y grafito. De gran balance y frescura en boca, con buena concentración y estructura. Taninos suaves y persistente final.

### DESCRIPCIÓN

<b>Región</b>	Finca Alluvia in Gualtallary (Tupungato, Valle de Uco) y Finca Los Indios en El Cepillo (San Carlos, Valle de Uco)
<b>Variedad</b>	100% Malbec
<b>Cosecha</b>	2021

### INFORMACIÓN TÉCNICA

<b>Alcohol</b>	14.5% vol.
<b>Acidez</b>	5.4 g/l (ácido tartárico)
<b>Azúcar Residual</b>	1.8 g/l
<b>pH</b>	3.7

### VIÑEDOS

El 90% de las uvas provienen de nuestros mejores viñedos ubicados en Finca Alluvia, en Gualtallary (1.350 msnm), con suelos pedregosos y el 10% restante de Finca Los Indios, en El Cepillo (1.100 msnm), con suelos franco arenosos, y ambos con alto contenido de calcáreo. Doña Paula Estate Malbec manifiesta singulares características del Valle de Uco, terroir de clima frío. La amplitud térmica es de 16 °C en Los Indios, y 12,5 °C en Alluvia; el promedio anual de lluvias es de 280 mm en El Cepillo, y 300 mm en Gualtallary. Plantado con sistema de conducción en espaldero, posee un rendimiento promedio de 8 toneladas por hectárea. El riego es por goteo. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

### VINIFICACIÓN

Se cosecha de forma manual la primera semana de abril. El despalillado es suave, sin romper el grano. Se lleva a cabo una maceración pre-fermentativa en frío, para preservar los aromas primarios. Luego se fermenta a bajas temperaturas y se hace una maceración post-fermentativa de entre 15 y 20 días. El vino se añeja en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso, durante 9 meses.