



DOÑA PAULA

ESTATE



PINOT NOIR 2021

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color violeta rojo tenue y delicado. Aromas minerales, intensos, con notas de grafito, piedra pómez, frutos rojos y frambuesa. De cuerpo ligero y fluido, con taninos firmes y buena acidez.

DESCRIPCIÓN

Region	Finca Alluvia en Gualtallary (Tupungato, Valle de Uco)
Grapes	100% Pinot Noir
Vintage	2021

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	14% vol.
Acidez	5.25 g/l
Azúcar residual	1.8 g/l
pH	3.55

VIÑEDOS

Doña Paula Estate Pinot Noir está plantado en la confluencia de los arroyos secos que atraviesan Finca Alluvia, en Gualtallary, Valle de Uco (1.350 msnm), sobre un colchón de piedras y calcáreo. Esta región presenta días templados y noches frescas, con una amplitud térmica de 12,5 °C y un promedio anual de lluvias de 280 mm. Las vides, cultivadas en espalderos, tienen un rendimiento por hectárea de 10 toneladas. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

VINIFICACIÓN

Se cosecha de forma manual desde la primera a la segunda semana de marzo. Las uvas se despalillan cuidadosamente, y luego se maceran en frío durante tres a cuatro semanas para preservar los aromas primarios. Se fermenta a bajas temperaturas en tanques de acero inoxidable. La crianza se realiza en roble francés de primer y segundo uso, durante 9 meses.