



DP

# DOÑA PAULA

## LOS INDIOS PARCEL

### MALBEC 2014

#### DESCRIPCIÓN

2014	1,20 ha del cuartel nº 9
Cosecha	Selección Parcelaria
100% Malbec	4250 plantas por hectárea
Variedad	Densidad
Los Indios, Altamira, San Carlos	4000 kilos por hectárea
Viñedo	Rendimientos
Tercera semana de Marzo	
Cosecha	

#### DATOS TÉCNICOS

14,8	3,5
Alcohol	PH
5,91	2,1
Acidez	Azúcar residual

#### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Posee un color rojo violáceo intenso con reflejos negros. En nariz, presenta aromas a violetas y frutos rojos frescos, aportados por las noches con bajas temperaturas. En boca, se destacan su gran concentración, su marcada acidez y sus taninos sedosos, características que lo hacen un vino ideal para la guarda.

#### VIÑEDOS

Los Indios Parcel Malbec proviene de una selección parcelaria de nuestra Finca Los Indios ubicada en Altamira, San Carlos, Valle de Uco, a 1.150 metros de altura. Este terroir se caracteriza por su suelo franco arenoso, con capas de caliche y rocas, con gran drenaje. En algunos sectores presenta depósitos de ripio y piedra de origen coluvial, siempre limitados por una gruesa capa de caliche negro a 70 cm de profundidad. Los días son cálidos y las noches frías, con una gran amplitud térmica (16 °C). El promedio anual de lluvias es de 300 mm.

#### VINIFICACIÓN

Este vino es producto de una microvinificación en pequeños recipientes y partidas muy limitadas. Al ingresar a la bodega, la uva pasa por una doble selección manual, primero de racimos y luego de granos. Después se lleva a una sala especial con temperatura inferior a los 20 °C, donde se realiza la fermentación alcohólica con levaduras indígenas, y la fermentación maloláctica. La maceración post-fermentativa es de 15 a 20 días. El vino se descuba, y se traslada a barricas de roble francés, 50% nuevas, en las que se realiza la crianza durante 20 a 22 meses. Este método tradicional permite un trato delicado de la uva, ya que todos los procesos se hacen por gravedad.