

Doña Paula

2022

Ficha técnica

ALTITUDE SERIES

1050

Notas del enólogo

Este vino se destaca por tener un aroma expresivo y seductor donde se combinan notas de mora y cereza con pimienta negra, café, hojas de tabaco y cacao.

En el paladar es un vino con buen cuerpo y frescura sutil, textura aterciopelada y un final persistente.

Viñedos

Proviene de nuestra finca El Alto, ubicada a 1050 msnm en Ugarteche, Luján de Cuyo.

Para este vino elegimos al Cabernet Sauvignon, la cual es una variedad de ciclo largo, y su mayor potencial está en los días cálidos de verano como los de Luján de Cuyo. Esta zona tiene suelos más arcillosos, lo que mejora la textura de los vinos, dándoles más estructura y finura en boca.

La combinación de altitud, suelo, clima y variedad de uva nos brinda este gran vino.

Vinificación

Cosechado en la primera semana de abril. Fermentado con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable a una temperatura de 25 °C, con 14 días de maceración. Tiene un envejecimiento del 100% del volumen en barricas de roble frances, siendo el 20% de primer uso y el resto de usos diversos.

Información técnica

Alcohol	14% vol.
Acidez	5.3 g/l
Azúcar residual	2.3 g/l
PH	3.8

Descripción

Región	El Alto, Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza
Variedad	90% Cabernet Sauvignon 10% Malbec
Cosecha	2022

WWW.DONAPAULA.COM

@DONAPAULAWINES



DOÑA PAULA
ARGENTINA