

Doña Paula

2021

Ficha Técnica

ALTITUDE SERIES

1290

Notas del Enólogo

Este blend tiene un color amarillo verdoso, con aromas de minerales propios del Riesling, así como intensos aromas de frutas cítricas y tropicales del Chardonnay y la frescura de las notas herbales del Sauvignon Blanc. Es un vino fresco, persistente y concentrado.

Viñedo

Este vino proviene de la región de Gualtallary, ubicada a 1290 msnm en Valle de Uco. Se eligieron para este corte estas 3 variedades blancas que en Gualtallary han desarrollado toda su expresión potencial. El Chardonnay aporta cuerpo y elegancia, el Sauvignon blanc frescura y vivacidad, mientras que el Riesling aporta un final prolongado y brindará al vino de una gran evolución en botella.

Vinificación

Las Uvas se cosechan manualmente y se elaboran por separado. El 50% del vino se fermenta y cría durante 10 meses en barricas de roble francés de 2° y 3° uso. El resto del volumen se cría en tanques de acero hasta el corte final, previo al fraccionamiento.

Información Técnica

| | |
|-----------------|----------|
| Alcohol | 13% vol. |
| Acidez | 6,2 g/l |
| Azúcar Residual | 3,2 g/l |
| PH | 3,14 |

Descripción

| | |
|----------|---|
| Región | Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza |
| Variedad | 50% Chardonnay 33% Sauvignon Blanc 17% Riesling |
| Cosecha | 2021 |



WWW.DONAPAULA.COM

@DONAPAU LAWINES



DOÑA PAULA
ARGENTINA