



@VINOS
DONAPPAULA



1350

Procedente de los viñedos de Gualtallary, a 1350 m de altitud, este vino presenta un color violeta intenso y una gran complejidad aromática, con destacadas notas especiadas, florales y de frutos rojos. En boca, es persistente, con taninos pronunciados y un final largo.

La vendimia es manual a finales de abril. La fermentación alcohólica se realiza con un 10 % de racimos enteros en depósitos de acero inoxidable. El vino se cría de 14 a 16 meses en barricas de roble francés, de las cuales el 20 % son nuevas, lo que aporta complejidad sin opacar la frescura varietal.

Alcohol	14% vol.	Región	Finca Aluvia, Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza
Acidez	5,7 g/l		
Azúcar residual	2 g/l	Variedad	85% Cabernet franc 10% Malbec 5% Casavecchia
PH	3,77		
		Cosecha	2024

VINOS DE ALTURA