

Doña Paula

2023

Ficha técnica

E S T A T E

BLACK EDITION

Notas del enólogo

Color violeta negro intenso. Se destacan en nariz aromas a ciruela, especias y pimienta roja con delicadas notas a menta. En boca es un vino muy armónico, equilibrado, de taninos redondos y largo final.

Viñedos

Este equilibrado blend proviene de nuestros viñedos de Ugarteche, Luján de Cuyo. El rendimiento por hectárea es de 7 a 10 toneladas. El riego es por goteo y el sistema de conducción utilizado es el espaldero. El clima de esta finca, ubicada a 1050 metros sobre el nivel del mar, se caracteriza por sus días cálidos y noches frescas, con una amplitud térmica de 14°C y un promedio anual de lluvias de 200 mm. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

Vinificación

La uva se cosecha desde fines de marzo hasta principios de abril en forma manual. La molienda es reductiva ya que se evita el contacto con el oxígeno. La maceración prefermentativa en frío permite preservar aromas primarios. Luego el mosto se fermenta a bajas temperaturas. Se realiza fermentación maloláctica espontánea. El vino se guarda en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso durante 12 meses.

Información técnica

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

Descripción

Región	El Alto Estate, Lujan de Cuyo
Variedad	60% Malbec, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Cosecha	2023



WWW.DONAPAULA.COM

@DONAPAULAWINES



DOÑA PAULA
ARGENTINA