

Doña Paula

2023

## Ficha técnica

ESTATE

MALBEC

### Notas del enólogo

Color violeta intenso. En nariz se perciben frutos negros, violetas y especias; también notas minerales y grafito. De gran balance y frescura en boca, con buena concentración y estructura. Taninos suaves y persistente final.

### Viñedos

El 90% de las uvas provienen de nuestros mejores viñedos ubicados en Finca Alluvia, en Gualtallary (1.350 msnm), con suelos pedregosos y el 10% restante de Finca Los Indios, en El Cepillo (1.100 msnm), con suelos franco arenosos, y ambos con alto contenido de calcáreo. Doña Paula Estate Malbec manifiesta singulares características del Valle de Uco, terroir de clima frío. La amplitud térmica es de 16 °C en Los Indios, y 12,5 °C en Alluvia; el promedio anual de lluvias es de 280 mm en El Cepillo, y 300 mm en Gualtallary. Plantado con sistema de conducción en espaldero, posee un rendimiento promedio de 8 toneladas por hectárea. El riego es por goteo. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas

### Vinificación

Se cosecha de forma manual la primera semana de abril. El despalillado es suave, sin romper el grano. Se lleva a cabo una maceración pre-fermentativa en frío, para preservar los aromas primarios. Luego se fermenta a bajas temperaturas y se hace una maceración post-fermentativa de entre 15 y 20 días. El vino se añeja en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso, durante 12 meses.

### Información técnica

Alcohol	14 % vol.
Acidez	5.4 g/l
Azúcar residual	2.5 g/l
PH	3.8

### Descripción

Región	Finca Alluvia en Gualtallary (Tupungato, Valle de Uco)
Varietal	100% Malbec
Cosecha	2023



WWW.DONAPAULA.COM

@DONAPAULAWINES

