

Doña Paula

2023

Ficha técnica



SAUVIGNON BLANC
DULCE

Notas del enólogo

Es un vino dulce que seduce con intensos aromas a pomelo, ruda y maracuyá. En boca es suave pero persistente. Posee un color sutil amarillo verdoso.

Viñedos

Finca El Alto de Ugarteche, en la parte Sur de Luján de Cuyo, está ubicada a 1.050 metros sobre el nivel del mar. Sus suelos van de franco arenosos a franco arcillosos, con contenido de piedra variable. Presenta clima con días cálidos y noches frescas, con una amplitud térmica de 14 °C y un promedio anual de lluvias de 250 mm. El rendimiento por hectárea es de 10 toneladas, se cultiva en espaldero, y se riega por goteo. En Doña Paula, siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

Vinificación

La cosecha es temprana a principios de Febrero. Se realiza manualmente - evitando la oxidación -. Luego se procede al enfriado y un prensado suave. Se lleva a cabo una maceración pelicular con el fin de transferir carácter varietal del hollejo al mosto. La fermentación alcohólica se realiza a bajas temperaturas, en tanques de acero inoxidable, para preservar los aromas primarios.

Información técnica

Alcohol	9% vol.
Acidez	8.3g/l
Azúcar residual	5.0g/l
PH	3.3

Descripción

Región	Luján de Cuyo, Mendoza
Variedad	100% Sauvignon Blanc
Cosecha	2023



WWW.DONAPAULA.COM

@DONAPAULAWINES




DOÑA PAULA
ARGENTINA