

Doña Paula

2023

Ficha técnica

LOS
CARDOS
PRIVATE COLLECTION

MALBEC

Notas del enólogo

Malbec de aromas frutados y frescos en el que destacan las cerezas negras y la ciruela, luego aparece pimienta blanca y notas de su paso por roble como tabaco y vainilla. En boca es un vino de textura suave, envolvente, de equilibrada acidez.

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. Proveniente de viñedos de entre 20 y 45 años, se cultiva en espaldero, y se riega por goteo. En Doña Paula, siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

Vinificación

Fermentación en tanques de concreto con 14 días de maceración. Añejamiento en contacto con roble francés de tostado medio durante 6 meses.

Información técnica

Alcohol	13.4 % vol.
Acidez	5.55 g/l
Azúcar residual	3.75 g/l
PH	3.7

Descripción

Región	El Alto vineyard en Ugarteche (Luján de Cuyo)
Variedad	100% Malbec
Cosecha	2023



WWW.DONAPAULA.COM

@DONAPAULAWINES




DOÑA PAULA
ARGENTINA