

Doña Paula

2023

Ficha técnica

Paula

CHARDONNAY

Notas del enólogo

Color amarillo pálido. Aromas muy intensos a fruto de la pasión, pomelo, lima y durazno blanco. En boca es fresco, balanceado, muy vivaz y persistente.

Viñedos

Suelo arenoso a franco arenoso a 1000 metros sobre el nivel del mar. El clima presenta días cálidos y noches frescas, con una amplitud térmica promedio de 14 °C y un promedio anual de lluvias de 280 mm. Su rendimiento por hectárea es de 12 toneladas y se utiliza el riego por goteo. Cultivo en espalderos. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

Vinificación

Cosecha diurna, en la que se evita la oxidación, durante la tercera semana de febrero. Enfriado y prensado suave. Se lleva a cabo una maceración pelicular con el fin de transferir carácter varietal del hollejo al mosto. Fermentación alcohólica a bajas temperaturas en tanques de acero inoxidable para preservar aromas primarios.

Información técnica

Alcohol	12,5% vol.
Acidez	6,67g/l
Azúcar residual	1,8g/l
PH	3,4

Descripción

Región	Valle de Uco, Mendoza
Varietal	100% Chardonnay
Cosecha	2023



WWW.DONAPAULA.COM

@DONAPAULAWINES

