

Doña Paula

2023

## Ficha técnica

*Paula*

**SAUVIGNON BLANC**

### 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% vol.
Acidez	6,9g/l
Azúcar residual	1,8g/l
PH	3,4

### Descripción

Región	Finca El Alto en Ugarteche (Valle de Uco)
Varietal	100% Sauvignon Blanc
Cosecha	2023



WWW.DONAPAULA.COM

@DONAPAULAWINES

