



WWW.DONAPAULA.COM

@DONAPAULAWINES


DOÑA PAULA
ARGENTINA

PARCEL

PARCEL LOS INDIOS

2023

Desde el corazón de Altamira, en San Carlos (Valle de Uco), nace Parcel Los Indios, un Malbec 100% que expresa con precisión el carácter del terroir. Cultivado a 1100 msnm, en suelos franco arenosos con presencia de caliche negro este vino refleja la singularidad del lugar con una marcada amplitud térmica y condiciones ideales para la concentración aromática y frescura.

WINEMAKING

Este Malbec es el resultado de un proceso de microvinificación en pequeños lotes. Las uvas cultivadas en echalas, se cosechan manualmente y pasan por una doble selección manual, primero de racimos y luego de granos. La fermentación alcohólica, realizada con levaduras autóctonas, y la fermentación maloláctica ocurren en una sala especial con temperatura controlada inferior a 20 °C, donde el 20% se fermentan con racimo entero. La maceración postfermentativa se extiende de 15 a 20 días. Posteriormente, el vino se trasiega a barricas de roble francés (50% nuevas), donde se cría entre 20 y 22 meses. Todo el proceso se lleva a cabo por gravedad, para preservar la integridad de la fruta.

Alcohol 14% vol.

Acidity 6.07 g/l

Sugar Residual 2 g/l

PH 3.74

Region Finca Los Indios,
El Cepillo, San Carlos,
Valle de Uco, Mendoza

Variety 100% malbec

Añada 2023

HIGH ALTITUDE WINES