



WWW.DONAPAULA.COM

@DONAPAULAWINES



Doña Paula

Argentina

Ficha técnica

Paula

RED BLEND

Notas del enólogo

Posee color rojo intenso con algunos tonos rubíes. En nariz, es muy expresivo; se destacan los aromas a frutas rojas con toques especiados. Es un vino fresco y complejo en boca. El suelo franco-arcilloso de Ugarteche permite generar textura suave en los taninos y en el retrogusto.

Viñedos

Suelos arcillosos y pobres. Clima con días cálidos y noches frescas, con una amplitud térmica promedio de 14 °C. El rendimiento por hectárea es de 10 toneladas, se cultiva en espaldero y se riega por goteo. Se ubica a una altura de 1050 metros sobre el nivel del mar y su promedio anual de lluvias es de 200 mm. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

Vinificación

La cosecha se hace de mediados a fines de marzo. Las uvas se despalillan con rotura suave de granos. Luego se realiza un enfriado del mosto y la fermentación tradicional. La maceración post-fermentativa dura entre 10 y 15 días, y luego se lleva a cabo la fermentación maloláctica de cada varietal por separado. El corte se realiza una vez finalizada esta última fermentación para pasar a la crianza del blend.

Información técnica

Alcohol	14% vol.
Acidez	5,4 g/l
Azúcar residual	2,5 g/l
PH	3,8

Descripción

Región	Luján de Cuyo, Mendoza
Variedad	40% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon, 27% Syrah y 3% Tannat
Cosecha	2023