

Doña Paula

2022

## Ficha técnica

LOS  
**CARDOS**  
PRIVATE COLLECTION

**CHARDONNAY**

### Notas del enólogo

Color verde amarillo, dorado. Aromas intensos y tropicales con notas de mango, ananá y durazno. Muy buen volumen, balance y frescura. Cítrico y mineral.

### Viñedos

Finca Alluvia está ubicada en Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, a 1.350 mts. sobre el nivel del mar. Su suelo es franco arenoso, pedregoso, y con alto contenido en calcáreo. Por su lado, Finca Los Cerezos, ubicada en el Cordón del Plata, Tupungato, Valle de Uco, está a 1.000 metros sobre el nivel del mar. Su suelo es franco, de profundidad variable, con una capa de carbonato de calcio a 120 cm de la superficie. Ambas fincas tienen días cálidos y noches frescas, con una amplitud térmica de 14 °C en Los Cerezos, y 12,5 °C en Alluvia, y un promedio anual de lluvias de 280mm. El rendimiento por hectárea es de 12 toneladas, con un sistema de conducción en espalderos, y el riego es por goteo. 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 son despalilladas con rotura suave de granos. Se lleva a cabo una maceración pre-fermentativa en frío para preservar los aromas primarios. Luego se realiza un enfriado del mosto y la fermentación tradicional. La maceración post-fermentativa dura entre 10 y 15 días. La fermentación maloláctica se lleva a cabo luego de la maceración.

### Información técnica

Alcohol	13.5 % vol.
Acidez	6 g/l
Azúcar residual	2 g/l
PH	3.3

### Descripción

Región	Luján de Cuyo, Mendoza.
Varietal	100% Chardonnay
Cosecha	2022

WWW.DONAPAULA.COM

@DONAPAULAWINES



**DOÑA PAULA**  
ARGENTINA