

Doña Paula

2022

## Ficha técnica

LOS  
**CARDOS**  
PRIVATE COLLECTION

**CABERNET SAUVIGNON**

### Notas del enólogo

Color rojo violáceo intenso. Notas de frutos rojos; aroma dulce, especiado, intenso, con toques de aromas florales como violetas. En boca suave, aterciopelado y fresco.

### Viñedos

Finca El Alto de Ugarteche, en la parte Sur de Luján de Cuyo, está ubicada a 1.050 metros sobre el nivel del mar. Sus suelos van de franco arenosos a franco arcillosos, con contenido de piedra variable. Presenta clima con días cálidos y noches frescas, con una amplitud térmica de 14 °C y un promedio anual de lluvias de 250 mm. Proveniente de viñedos de entre 20 y 45 años, se cultiva en espaldero, y se riega 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	13.6 % vol.
Acidez	5.02 g/l
Azúcar residual	2.38 g/l
PH	3.7

### Descripción

Región	El Alto vineyard en Ugarteche (Luján de Cuyo)
Variedad	100% Cabernet Sauvignon
Cosecha	2022



WWW.DONAPAULA.COM

@DONAPAULAWINES



**DOÑA PAULA**  
ARGENTINA