

Doña Paula

2022

## Ficha técnica

LOS  
**CARDOS**  
PRIVATE COLLECTION

**MALBEC**

### Notas del enólogo

Malbec de aromas frutados y frescos en el que destacan las cerezas negras y la ciruela, luego aparece pimienta blanca y notas de su paso por roble como tabaco y vainilla. En boca es un vino de textura suave, envolvente, de equilibrada acidez.

### 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

Fermentación en tanques de concreto con 14 días de maceración. Añejamiento en contacto con roble francés de tostado medio durante 6 meses.

### Información técnica

Alcohol	13.7 % vol.
Acidez	5.25 g/l
Azúcar residual	4 g/l
PH	3.6

### Descripción

Región	El Alto vineyard en Ugarteche (Luján de Cuyo)
Varietal	100% Malbec
Cosecha	2022

WWW.DONAPAULA.COM

@DONAPAULAWINES



USD 12

  
**DOÑA PAULA**  
ARGENTINA