

Doña Paula

2022

Ficha técnica

LOS
CARDOS
PRIVATE COLLECTION

SAUVIGNON BLANC

Notas del enólogo

Color amarillo verdoso. Aromas muy intensos a fruto de la pasión, pomelo, lima y durazno blanco. En boca es fresco, balanceado, muy vivaz y persistente.

Viñedos

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. Presenta días cálidos y noches frescas, con una amplitud térmica de 14 °C y un promedio anual de lluvias de 280 mm. 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 manualmente temprano - evitando la oxidación - durante la tercera semana de febrero. Luego se procede al enfriado y un prensado suave. Se lleva a cabo una maceración pelicular con el fin de transferir carácter varietal del hollejo al mosto. La fermentación alcohólica se realiza a bajas temperaturas, en tanques de acero inoxidable, para preservar los aromas primarios.

Información técnica

Alcohol	12 % vol.
Acidez	5.8 g/l
Azúcar residual	1.8 g/l
PH	3.4

Descripción

Región	Valle de Uco, Mendoza.
Variedad	100% Sauvignon Blanc
Cosecha	2022



WWW.DONAPAULA.COM

@DONAPAULAWINES



DOÑA PAULA
ARGENTINA