

SELECCIÓN *de* BODEGA

SELECCIÓN MAESTRA

Selección de Bodega sintetiza todo el saber hacer adquirido en los 26 años de vida de nuestra bodega en la búsqueda de la mejor expresión de nuestros viñedos. En este caso las uvas provienen del viñedo Aluvia, en Gualtallary. Cultivado en viña en cabeza de 18 años de edad, a 1350 metros de altura.

Es un Malbec que nada le debe al azar, el reflejo de nuestra incansable curiosidad y virtuosa sucesión de tres selecciones importantes.

La selección de parcela, de las mejores. Exhaustivamente estudiada para que pueda expresarse en su máximo nivel.

La selección de barricas, que complementan la evolución del vino llevándolo a alcanzar el escalón más alto.

Y la tercera, la más personal. La selección de un lugar, un momento o una persona que completa el círculo de esta historia.

Una auténtica, selección Maestra.



Martín Kaiser
Director de vinicultura y enología

2023

DOÑA PAULA

MALBEC

SELECCIÓN *de* BODEGA

VARIEDAD

100% malbec

SUELO

Franco arenoso corto (30 cm) sobre concreción de calcáreo (25 cm) y luego material aluvial antiguo.

VINIFICACIÓN

Cosecha manual, entre el 21 de marzo y 11 de abril.
Crianza de 24 meses en barricas de roble francés, 50% de 1° uso.

POTENCIAL DE GUARDA

20 años.



ORIGEN DE LA UVA

Finca Aluvia, Gualtallary, Mendoza. 1350msnm. Proveniente de los bloques 2 y 10, plantados en 2007 en viña en cabeza. Malbec prefiloxérico, selección masal podado a guyot.

COSECHA

La temporada presentó un promedio de temperaturas normales (17,35°C), siendo los meses de octubre y enero más cálidos y el resto de la temporada más esca. Las precipitaciones fueron más abundantes en los meses de diciembre y febrero, siendo el mes de marzo más bien seco. De esta forma la madurez de las uvas se produjo en forma suave y permitió cosechar con una muy buena relación entre el contenido de azúcar, acidez, madurez de aromas y taninos.

INFORMACIÓN TÉCNICA

| Alcohol: 14% alc. vol.

| Azucar: 2g/l

| Acidez: 5,85g/l

| PH: 3.72



@DONAPAUWINES

WWW.DONAPAULA.COM