DOÑA PAULA

RED WINE 2021

El Alto, Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza

55% Petit Verdot – 40% Bonarda – 5% Malbec

INFO TÉCNICA

Alcohol: 14% per vol.

Acidez: 5.7 g/l

Azúcar Residual1.89 g/l

Ph: 3.05

Cosecha:2021

NOTAS DE CATA

Su nombre deriva de la altura media de los cuarteles elegidos para este Blend. Petit Verdot, Bonarda y Malbec componen este vino que posee color violeta intenso con tintes negros. En nariz, el Petit Verdot aporta aromas de Arándanos y Jazmín mientras que el Bonarda nos agrega intensos aromas de moras y frambuesa. Se destaca por sus firmes taninos y buen volumen en boca, el Malbec brinda un largo final con una estructura atractiva.

VIÑEDOS

En nuestra Finca El Alto en Ugarteche, Luján de Cuyo, elegimos los perfiles más pedregosos y con presencia de Carbonato de calcio para plantar el Petit Verdot a unos 1030 metros sobre el nivel del mar. Y en la parte inferior del mismo viñedo a unos 908 metros de altura tenemos el Bonarda cuyo suelo es más arcilloso con cantos rodados y ripio. El rendimiento por hectárea es de 7 a 10 toneladas, y el riego es por goteo. El clima de esta finca se caracteriza por sus días cálidos y noches frescas, con una amplitud térmica de 14 °C y un promedio anual de lluvias de 250 mm. El sistema de conducción utilizado es el espaldero. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

VINIFICACIÓN

La cosecha comienza con la variedad Malbec a fines de Marzo, luego el Petit Verdot en la primera semana de abril y sigue el Bonarda a mediados del mismo mes. Se realiza una cosecha manual y un despalillado sin romper granos. Luego se lleva a cabo una elaboración tradicional de cada variedad por separado, la llamamos de mínima intervención en huevos de cemento. Finalizada la fermentación alcohólica, se hace el corte para comenzar el corto añejamiento en los mismos huevos de cemento e inmediatamente terminada la fermentación maloláctica se embotella para mantener los aromas frutados y florales en su estado más fresco posible.