



DOÑA PAULA

ESTATE

Blue Edition



Blue Edition | VELVET RED BLEND

NOTAS DEL ENÓLOGO

Este vino posee un color violeta intenso con tintes negros. En nariz presenta aromas a frutos rojos frescos que provienen del Malbec. El Pinot Noir aporta notas de cerezas mientras que el Bonarda intensifica la complejidad con notas de moras y casís. Muestra buen volúmen en boca y sus taninos sedosos le dan un largo y agradable final.

DESCRIPCIÓN

Regiones	Finca El Alto, Ugarteche, Luján de Cuyo.
Variiedad	60% Malbec - 30% Pinot Noir - 10%Bonarda
Cosecha	2021

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	13,5% vol.
Acidez	5.25 g/l (tartaric acid)
Azúcar Residual	1.8 g/l
pH	3.37

VIÑEDOS

En los suelos franco arcillosos de Finca El Alto en Ugarteche, Luján de Cuyo, elegimos los perfiles más pobres producto de la mezcla de cantos rodados, ripio, y arcilla para plantar nuestro Doña Paula Estate Cabernet Sauvignon en el año 1998. El rendimiento por hectárea es de 7 a 10 toneladas, y el riego es por goteo. El clima de esta finca, ubicada a 1.050 metros sobre el nivel del mar, 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 uva se cosecha de forma manual desde mediados hasta fines de marzo. La maceración pre-fermentativa en frío permite preservar los aromas primarios. La temperatura durante la fermentación del mosto es de 25 y 28° C. Se realiza una fermentación maloláctica y cerca del embotellado se realiza el Blend.