

DOÑA PAULA

EL ALTO VINEYARD

ESTATE BOTTLED



NOTAS DEL ENÓLOGO

Vino de color violáceo profundo, de nariz compleja donde predominan las frutas rojas como la ciruela y la cereza, pero también la mora, con notas herbales de menta y especiadas de pimienta blanca. El paso por barrica se percibe por las suaves notas de café y tabaco. Boca de concentración media a alta, de untuosidad y frescura medias; taninos de textura fina y largo final.

DESCRIPCIÓN

REGIÓN	<i>Finca El Alto, Luján de Cuyo</i>
VARIEDAD	<i>100 % Malbec</i>
COSECHA	<i>2021</i>

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL	<i>13,90 %</i>
ACIDEZ	<i>5.3</i>
AZÚCAR	<i>2.00</i>
PH	<i>3.6</i>

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. El rendimiento por hectárea es de 12 toneladas, se cultiva en espaldero, y se riega por goteo. En Doña Paula, siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

VINIFICACIÓN

Vinificación y maceración de las pieles en vasijas de concreto de 21 días. Añejamiento en barricas de roble francés durante 12 meses, 20% de las cuales son nuevas y las restantes de varios usos.