

DOÑA PAULA
SINGLE VINEYARD
ESTATE BOTTLED



NOTAS DEL ENÓLOGO

Un Sauvignon Blanc de intensos aromas a lima, pomelo rosado, menta, notas minerales y especiadas. En boca presenta cuerpo medio a alto, marcada frescura y un final muy largo.

DESCRIPCIÓN

REGIÓN	<i>Finca Alluvia, Gualtallary</i>
VARIEDAD	<i>100 % Sauvignon Blanc</i>
COSECHA	<i>2021</i>

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL	12.5
ACIDEZ	6.6
AZÚCAR	1.8
PH	3.3

VIÑEDOS

Single Vineyard Alluvia proviene de Finca Alluvia, Gualtallary, ubicada a 1.350 metros sobre el nivel del mar. El suelo es arenoso, con piedras aluviales y calcáreas. El clima del Valle de Uco presenta días templados y noches frescas, con una amplitud térmica de 12,5 °C, y un promedio anual de lluvias es de 280 mm. Las vides están plantadas en espalderos, y se riegan con agua de deshielo por goteo. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

VINIFICACIÓN

Fermentación con pieles y descube temprano de una fracción de las uvas a barricas de roble francés donde se realiza también la crianza, el resto se elabora sin pieles y se mantiene en tanque de acero inoxidable hasta el momento de realizar el corte final.