



WWW.DONAPAULA.COM

@DONAPAULAWINES



DOÑA PAULA

2024

FICHA TÉCNICA

Smoked

MALBEC

NOTAS DEL ENÓLOGO

Vino de color violeta intenso muy complejo aromáticamente donde resaltan aromas de mermelada de frutos rojos, especias, vainilla y delicado ahumado. En boca se destaca por sus taninos dulces y aterciopelados.

VIÑEDOS

Este equilibrado blend proviene de nuestros viñedos de Ugarteche, Luján de Cuyo. El rendimiento por hectárea es de 7 a 10 toneladas. El riego es por goteo y el sistema de conducción utilizado es el espaldero. El clima de esta finca, ubicada a 1050 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 200 mm. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

VINIFICACIÓN

La uva se cosecha desde fines de marzo hasta principios de abril en forma manual. La molienda es reductiva ya que se evita el contacto con el oxígeno. La maceración prefermentativa en frío permite preservar aromas primarios. Luego el mosto se fermenta a bajas temperaturas. Se realiza fermentación maloláctica espontánea. El vino se guarda en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso durante 12 meses. Estas barricas de roble francés son ahumadas con un proceso secreto que les otorga aromas similares a la madera que le da origen a las brasas del asado típico argentino (Algarrobo).

INFORMACIÓN
TÉCNICA

Alcohol	13.5% vol.
Acidez	5.25 g/l
Azucar residual	7.5 g/l
PH	3.8

DESCRIPCIÓN

Región	Finca El Alto Luján de Cuyo
Variedad	100% Malbec
Cosecha	2024