

Doña Paula

Argentina

Ficha técnica

UNIQUE

MALBEC

Notas del enólogo

Es un vino de aromas intensos de frutas rojas y notas herbales que recuerdan a la menta y hierbas silvestres, con un fondo especiado. En boca es un vino de cuerpo medio, taninos de textura fina y equilibrada acidez.

Viñedos

Finca Los Cerezos, ubicada en el Cordón del Plata, Tupungato, Valle de Uco. Es nuestro primer viñedo orgánico certificado, se encuentra a 1.000 metros sobre el nivel del mar. Su suelo es franco, de profundidad variable, con una capa de carbonato de calcio a 120 cm de la superficie. Presenta días cálidos y noches frescas, con una amplitud térmica de 14 °C, y un promedio anual de lluvias de 280 mm. El rendimiento por hectárea es de 12 toneladas, con un sistema de conducción en espalderos, y el riego es por goteo. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

Vinificación

Este vino se elabora con uvas orgánicas. La cosecha, en la que se evita la oxidación, se realiza durante los primeros días del mes de marzo. La fermentación alcohólica se produce con levaduras nativas y es añejado en tanques de acero. No tiene paso por roble, lo que acentúa el carácter frutado del Malbec. No se aplican aditivos químicos de síntesis durante el proceso, tanto en viñedo como en su elaboración.

Información técnica

Alcohol	12,5% vol.
Acidez	5.4 g/l
Azúcar residual	2 g/l
PH	3.8

Descripción

Región	Tupungato, Valle de Uco
Variedad	100% Malbec Orgánico
Cosecha	2023



WWW.DONAPAULA.COM

@DONAPAULAWINES




DOÑA PAULA
ARGENTINA