

LOS
CARDOS
DOÑA PAULA



Dulce

BAJO ALCOHOL

SAUVIGNON BLANC 2021

DESCRIPCIÓN

Luján de Cuyo, Mendoza.

Región

Sauvignon Blanc 100%

Variedad

2021

Cosecha

INFORMACIÓN TÉCNICA

8% Alc. Vol.

Alcohol

7.8 g/l

Acidez

50 g/l

Azúcar Residual

3

pH

NOTAS DEL ENÓLOGO

Es un vino dulce que seduce con intensos aromas a pomelo, ruda y maracuyá. En boca es suave pero persistente. Posee un color sutil amarillo verdoso.

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

VINIFICACIÓN

La cosecha es temprana a principios de Febrero. Se realiza manualmente - evitando la oxidación -. Luego se procede al enfriado y un prensado suave. Se lleva a cabo una maceración pelicular con el fin de transferir carácter varietal del hollejo al mosto. La fermentación alcohólica se realiza a bajas temperaturas, en tanques de acero inoxidable, para preservar los aromas primarios.