



LOS  
**CARDOS**  
DOÑA PAULA



## CHARDONNAY 2021

### DESCRIPCIÓN

Luján de Cuyo, Mendoza.

Región

Chardonnay 100%

Variedad

2021

Cosecha

### INFORMACIÓN TÉCNICA

13.5% Alc. Vol.

Alcohol

5.25 g/l

Acidez

1.8 g/l

Azúcar Residual

3.4

pH

### NOTAS DEL ENÓLOGO

Color verde amarillo, dorado. Aromas intensos y tropicales con notas de mango, ananá y durazno. Muy buen volumen, balance y frescura. Cítrico y mineral.

### VIÑEDOS

Finca Alluvia está ubicada en Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, a 1.350 mts. sobre el nivel del mar. Su suelo es franco arenoso, pedregoso, y con alto contenido en calcáreo. Por su lado, Finca Los Cerezos, ubicada en el Cordón del Plata, Tupungato, Valle de Uco, está 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. Ambas fincas tienen días cálidos y noches frescas, con una amplitud térmica de 14 °C en Los Cerezos, y 12,5 °C en Alluvia, 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

Las uvas se cosechan desde la tercera semana de febrero hasta la primera semana de marzo. Se realiza un suave despalillado protectivo y una molienda a temperatura ambiente. El prensado es suave, y se fermenta a bajas temperaturas en tanques de acero inoxidable para proteger los aromas primarios.