



**DOÑA PAULA**

*Paula*

## RED BLEND 2020



### DESCRIPCIÓN

**Región**  
**Variedad**

Luján de Cuyo, Mendoza.  
40% Malbec, 30% Cabernet  
Sauvignon, 27% Syrah y  
3% Tannat.

**Cosecha**  
2020

### INFORMACIÓN TÉCNICA

14.5 % Alc. Vol  
**Alcohol**

5.4 g/l  
**Acidez**

2 g/l  
**Azúcar residual**

3.7  
**pH**

### NOTAS DEL ENÓLOGO

Posee color rojo intenso con algunos tonos rubíes. En nariz, es muy expresivo; se destacan los aromas a frutas rojas con toques especiados. Es un vino fresco y complejo en boca. El suelo franco-arcilloso de Ugarteche permite generar textura suave en los taninos y en el retrogusto.

### VIÑEDOS

Suelos arcillosos y pobres. Clima con días cálidos y noches frescas, con una amplitud térmica promedio de 14 °C. El rendimiento por hectárea es de 10 toneladas, se cultiva en espaldero y se riega por goteo. Se ubica a una altura de 1050 metros sobre el nivel del mar y su promedio anual de lluvias es de 200 mm. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

### VINIFICACIÓN

La cosecha se hace de mediados a fines de marzo. Las uvas se despalillan con rotura suave de granos. Luego se realiza un enfriado del mosto y la fermentación tradicional. La maceración post-fermentativa dura entre 10 y 15 días, y luego se lleva a cabo la fermentación maloláctica de cada varietal por separado. El corte se realiza una vez finalizada esta última fermentación para pasar a la crianza del blend.