

DOÑA PAULA

SELECCIÓN *de* BODEGA

MALBEC 2015

REGIÓN

Finca Alluvia en Gualtallary (Tupungato, Valle de Uco).

NOTAS DEL ENÓLOGO

La Cosecha 2015 de nuestro Selección de Bodega proviene de finca Alluvia ubicada en Gualtallary, Tupungato. Este vino posee un intenso color violeta-negro profundo. En nariz se destaca por su gran complejidad donde encontramos aromas de frutos negros como moras, arándanos y a su vez aromas de frutas rojas frescas como frambuesas; a estos los acompañan marcados aromas minerales que recuerdan a la tiza y al grafito. En boca posee una gran estructura y frescura dada por su equilibrada acidez. De taninos firmes y jugosos, presenta un final de boca muy persistente. Ideal para una guarda prolongada.

INFORMACIÓN TÉCNICA

| | |
|----------------------------|-----------------|
| 14.5l. | Alcohol |
| 5.95 g/l (ácido tartárico) | Acidez |
| 2.2 g/l | Azúcar Residual |
| 3.6 | pH |

DESCRIPCIÓN

| | |
|-------------|----------|
| Malbec 100% | Variedad |
| 2015 | Cosecha |

VIÑEDOS

Selección de Bodega Malbec proviene de Finca Alluvia, ubicada en Gualtallary, Valle de Uco, a 1.350 metros sobre el nivel del mar. Este viñedo, cultivado en cabeza, se asienta sobre el lecho de un arroyo; su suelo está compuesto por piedra aluvial mediana, cubierta con pátinas de carbonato de calcio y entremezclada con arena e incrustaciones de calcáreo. Es uno de los suelos más pobres en cuanto a nutrientes, la materia orgánica es casi 0 y tiene un gran drenaje. El clima es de días frescos y noches frías. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

VINIFICACIÓN

La cosecha se realiza en forma manual en cajas plásticas de 20 kilos desde fines de marzo hasta principios de abril. Se lleva a cabo una maceración prefermentativa en frío, al estilo Doña Paula, para preservar aromas primarios. La fermentación alcohólica se hace con levaduras nativas a bajas temperaturas. Guarda en barricas de roble francés, 50% nuevas, durante 16 meses.

