DOÑA PAULA
ESTATE

GROWN · PRODUCED 100% on our own ESTATE & BOTTLED

MALBEC 2020

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color violeta intenso. En nariz se perciben frutos negros, violetas y especias; también notas minerales y grafito. De gran balance y frescura en boca, con buena concentración y estructura.Taninos suaves y persistente final.

DESCRIPCIÓN

Región	Finca Alluvia in Gualtallary (Tupungato, Valle de Uco) y Finca Los Indios en El Cepillo (San Carlos, Valle de Uco)
Variedad	100% Malbec
Cosecha	2020

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	14.6% vol.
Acidez	5.4 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual	1.8 g/l
pH	3.71

VIÑEDOS

El 90% de las uvas provienen de nuestros mejores viñedos ubicados en Finca Alluvia, en Gualtallary (1.350 msnm), con suelos pedregosos y el 10% restante de Finca Los Indios, en El Cepillo (1.100 msnm), con suelos franco arenosos, y ambos con alto contenido de calcáreo. Doña Paula Estate Malbec manifiesta singulares características del Valle de Uco, terroir de clima frío. La amplitud térmica es de 16 °C en Los Indios, y 12,5 °C en Alluvia; el promedio anual de lluvias es de 280 mm en El Cepillo, y 300 mm en Gualtallary. Plantado con sistema de conducción en espaldero, posee un rendimiento promedio de 8 toneladas por hectárea. El riego es por goteo. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

VINIFICACIÓN

Se cosecha de forma manual la primera semana de abril.
El despalillado es suave, sin romper el grano. Se lleva a cabo una maceración pre-fermentativaen frío, para preservar los aromas primarios. Luego se fermenta a bajas temperaturas y se hace una maceración post-fermentativa de entre 15 y 20 días. El vino se añeja en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso, durante 12 meses.