

DOÑA PAULA

ESTATE



CHARDONNAY 2017

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color amarillo dorado. Aromas cítricos y minerales, con notas especiadas y frutas tropicales. En boca es un vino fresco, ágil, de buena acidez y balance.

DESCRIPCIÓN

Región	Finca Alluvia en Gualtallary (Tupungato, Valle de Uco)
Variedad	100% Chardonnay
Cosecha	2017

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	14.5% per vol.
Acidez	5.28 g/l
Azúcar residual	1.8 g/l
pH	3.6

VIÑEDOS

Doña Paula Estate Chardonnay está plantado en la confluencia de los arroyos secos que atraviesan Finca Alluvia en Gualtallary, Valle de Uco (1.350 msnm), sobre un colchón de piedras y calcáreo. Esta región presenta días templados y noches frescas, con una amplitud térmica de 12,5 °C y un promedio anual de lluvias de 280 mm. Las vides, cultivadas en espalderos, tienen un rendimiento por hectárea de 10 toneladas.

En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

VINIFICACIÓN

La cosecha es manual y se realiza durante la primera semana de marzo. Las uvas se prensan y luego se fermentan a bajas temperaturas en tanques de acero inoxidable. El 50 % del mosto termina la fermentación en barricas francesas nuevas de roble. La crianza se lleva a cabo en barricas nuevas de roble francés, durante un período de 8 a 10 meses.

