

DOÑA PAULA

ESTATE



MALBEC 2017

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 Altamira (San Carlos, Valle de Uco)
Variedad	100% Malbec
Cosecha	2017

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	13.5% vol.
Acidez	5,63 g/l (ácido tartárico)
Azúcar Residual	1.8 g/l
pH	3.7

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 Altamira (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 Altamira, 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-fermentativa en 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.

