

DOÑA PAULA

ESTATE



PINOT NOIR 2017

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color violeta rojo tenue y delicado. Aromas minerales, intensos, con notas de grafito, piedra pómez, frutos rojos y frambuesa. De cuerpo ligero y fluido, con taninos firmes y buena acidez.

DESCRIPCIÓN

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

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	13.5% per vol.
Acidez	5.39 g/l
Azúcar residual	2.3 g/l
pH	3.7

VIÑEDOS

Doña Paula Estate Pinot Noir 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

Se cosecha de forma manual desde la primera a la segunda semana de marzo. Las uvas se despallan cuidadosamente, y luego se maceran en frío durante tres a cuatro semanas para preservar los aromas primarios. Se fermenta a bajas temperaturas en tanques de acero inoxidable. La crianza se realiza en roble francés de primer y segundo uso, durante 10 meses.

