

# DOÑA PAULA

## ESTATE



### RIESLING 2017

#### NOTAS DEL ENÓLOGO

Este vino posee un color amarillo pálido, expresivos aromas a flores blancas, como jazmín, y notas cítricas. En boca es fresco, mineral y con buena acidez. Su carácter complejo y delicado lo hace muy atractivo.

#### DESCRIPCIÓN

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

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	13 % per vol.
Acidez	5.97 g/l
Azúcar residual	1.8 g/l
pH	3.1

#### VIÑEDOS

En Finca Alluvia, Gualtallary (a 1350 metros sobre el nivel del mar), Doña Paula Estate Riesling está plantado sobre suelos arenosos con piedras aluviales y calcáreas. El clima del Valle de Uco presenta días cálidos y noches frescas, con una amplitud térmica de 13 °C. El promedio anual de lluvias es de 280 mm. Las vides están plantadas en espalderos y se riegan con agua de deshielo por goteo. El rendimiento por hectárea es de 10 toneladas. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

#### VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan manualmente durante el día en la primera semana de marzo. El despalillado y prensado es muy cuidadoso, de forma protectora. Se fermenta a bajas temperaturas, de 12 a 15 °C, en tanques de acero inoxidable para conservar aromas primarios.

