

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.

