



LOS  
**CARDOS**  
DOÑA PAULA



## CABERNET SAUVIGNON 2017

### DESCRIPCIÓN

Luján de Cuyo, Mendoza.  
Región

Cabernet Sauvignon 100%  
Variedad

2017  
Cosecha

### INFORMACIÓN TÉCNICA

13.5% Alc. Vol.  
Alcohol

5.29 g/l  
Acidez

1.9 g/l  
Azúcar Residual

3.8  
pH

### NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo rubí profundo. Expresivo y especiado en nariz, con aromas a pimienta negra, grafito y cassis. En boca se perciben frutos negros y taninos amables. Final largo y elegante.

### VIÑEDOS

Finca El Alto de Ugarteche, en la parte Sur de Luján de Cuyo, está ubicada a 1.050 metros sobre el nivel del mar. Sus suelos van de franco arenosos a franco arcillosos, con contenido de piedra variable. Presenta clima con días cálidos y noches frescas, con una amplitud térmica de 14 °C y un promedio anual de lluvias de 250 mm. El rendimiento por hectárea es de 10 toneladas, se cultiva en espaldero, y se riega por goteo. En Doña Paula, siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

### VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a fines de marzo y principios de abril. Se realiza un despalillado con molienda suave. Se hace una maceración pre-fermentativa en frío para preservar los aromas primarios. Luego se enfría el mosto y se lleva a cabo la fermentación tradicional. La maceración post-fermentativa tiene una duración de entre 10 y 15 días. A continuación, se produce la fermentación maloláctica.