



LOS
CARDOS
DOÑA PAULA



MALBEC 2017

DESCRIPCIÓN

Luján de Cuyo, Mendoza.
Región

Malbec 100%
Variedad

2017
Cosecha

INFORMACIÓN TÉCNICA

13.5% Alc. Vol.
Alcohol

5.43 g/l
Acidez

1.7 g/l
Azúcar Residual

3.7
pH

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo violáceo intenso. Notas de frutos rojos; aroma dulce, especiado, intenso, con toques de aromas florales como violetas. En boca es suave, aterciopelado y fresco, de muy buen balance.

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 12 toneladas, se cultiva en espaldero, y se riega por goteo. En Doña Paula, siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

VINIFICACIÓN

La cosecha se hace de mediados a fines de marzo. Las uvas son despalilladas con rotura suave de granos. Se lleva a cabo una maceración pre-fermentativa en frío para preservar los aromas primarios. Luego se realiza un enfriado del mosto y la fermentación tradicional. La maceración post-fermentativa dura entre 10 y 15 días. La fermentación maloláctica se lleva a cabo luego de la maceración.