



LOS
CARDOS
DOÑA PAULA



RED BLEND 2017

DESCRIPCIÓN

Luján de Cuyo, Mendoza.
Región

40% Malbec, 30% Cabernet
Sauvignon, 27% Syrah y 3% Tannat.
Variedad

2017
Cosecha

INFORMACIÓN TÉCNICA

13.5% Alc. Vol.
Alcohol

5.48 g/l
Acidez

2.3 g/l
Azúcar Residual

3.6
pH

NOTAS DEL ENÓLOGO

Posee un color rojo intenso con algunos tonos rubíes. En nariz, es muy expresivo; se destacan los aromas a frutas rojas, con toques especiados. En boca, es un vino fresco y complejo. El suelo franco-arcilloso de Ugarteche permite generar una textura suave en los taninos. Buen equilibrio, generado por lo que aporta cada variedad.

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 se despallan con rotura suave de granos. Luego se realiza un enfriado del mosto y la fermentación tradicional. La maceración post-fermentativa dura entre 10 y 15 días, y a continuación se lleva a cabo la fermentación maloláctica de cada varietal por separado. El corte se realiza una vez finalizada esta última fermentación, para pasar a la crianza del blend.