

DOÑA PAULA

ESTATE



PINOT NOIR

NOTAS DEL ENÓLOGO

Violeta rojo tenue y delicado. Aromas minerales, intensos, con notas de grafito, piedra pómez, frutos rojos y frambuesa. De cuerpo ligero y fluido, con taninos firmes y buena acidez.

DESCRIPCIÓN

Región	Finca Alluvia en Gualtallary (Tupungato, Uco Valley)
Variedad	100% Pinot Noir

VIÑEDOS

Doña Paula Estate Pinot Noir esta plantado en la confluencia de los arroyos secos que atraviesan Finca Alluvia en Gualtallary, Valle de Uco (a 1350 metros sobre el nivel del mar), sobre un colchón calcáreo de piedras. Esta región presenta días cálidos y noches frescas, con una amplitud térmica de 13 °C y un promedio anual de lluvias de 280 mm. Las vides, cultivadas en espalderos, tienen un rendimiento por hectárea de 8 toneladas. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

VINIFICACIÓN

Se cosecha de forma manual desde la primera a la segunda semana de marzo. Las uvas se despalillan cuidadosamente y luego se maceran en frío durante tres a cuatro semanas para preservar aromas primarios. Se fermenta a bajas temperaturas en tanques de acero inoxidable. La crianza se realiza en roble francés de primer y segundo uso durante 10 meses.

