



DP
DOÑA PAULA
ESTATE

MALBEC - SYRAH

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color violeta intenso. Se destacan en nariz notas de ciruela madura, frutos secos, especias y pimienta blanca. En boca es un vino muy armónico, equilibrado, de taninos redondos y largo final.

DESCRIPCIÓN

| | |
|----------|--|
| Región | Finca Alluvia en Gualtallary (Tupungato, Valle de Uco) y Finca Los Indios en Altamira (San Carlos, Valle de Uco) |
| Variedad | Malbec 60% · Syrah 40% |

VIÑEDOS

Este equilibrado assemblage, proveniente de nuestros viñedos de Altamira (a 1150 metros sobre el nivel del mar) y Gualtallary (a 1350 metros sobre el nivel del mar), expresa las bondades del clima frío y los suelos minerales y pedregosos del Valle de Uco. El rendimiento por hectárea es de 8 toneladas en el caso del Malbec y de 8 a 10 toneladas en el del Syrah. El riego es por goteo y el sistema de conducción utilizado es el espaldero. El promedio anual de lluvias oscila entre los 280 y 300 mm. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

VINIFICACIÓN

La uva se cosecha desde mediados hasta fines de marzo en forma manual. La molienda es reductiva ya que se evita el contacto con el oxígeno. La maceración prefermentativa en frío permite preservar aromas primarios. Luego el mosto se fermenta a bajas temperaturas. Se realiza fermentación maloláctica espontánea. El vino se guarda en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso durante 10 meses.

