

DP  
DOÑA PAULA  
ESTATE



## CABERNET SAUVIGNON

### NOTAS DEL ENÓLOGO:

Este Cabernet Sauvignon presenta un profundo color rojo rubí. A la nariz es intenso y complejo en donde sobresalen notas a grosellas, mora, grafito y menta, que se entremezclan armoniosamente con notas de chocolate y roble tostado. En el paladar es un vino concentrado, equilibrado, de taninos maduros y voluminosos, que ofrecen un largo y persistente final que recuerdan su paso por la madera.

### DESCRIPCIÓN:

Región:	Ugarteche, Luján de Cuyo
Varietal:	Cabernet Sauvignon 100%

### VIÑEDOS:

En Doña Paula nuestros viñedos se manejan utilizando prácticas de Agricultura Sustentable. Suelo originalmente aluvial, textura arcillosa, y pH básico. 48 ha. plantadas en 1998 la mayoría de ellos en pie franco y porta injerto 1103 P. Los materiales genéticos vienen de selección clonal traída de selectos viñedos y 7 ha. Fueron plantadas con el clon R5. El viñedo se encuentra plantado a 2.2\*1.5 con doble cordón de pitones. La irrigación es por goteo (2,3 l/h) en línea y en suelos pobres con doble línea. Los verdeos son usados en todos los viñedos.

### VINIFICACIÓN:

La uva es despallada y molida parcialmente de tal forma de preservar toda la intensidad de los aromas varietales. El proceso de molienda es reductivo, es decir, protegida de todo fenómeno de oxidación utilizando dióxido de azufre y gas carbónico. El mosto es enfriado inmediatamente después de la molienda para conservar los aromas y sabores. Se realiza una maceración pre fermentativa en frío con el fin de extraer los aromas primarios y el color. Control de temperatura de fermentación a 25° C en cubas de acero inoxidable con chaquetas. Período total de maceración entre 15 y 25 días. Una vez descubierto se procede a realizar la fermentación. Después del descube se realiza la fermentación maloláctica en forma espontánea a 16° C. Finalmente el tiempo de guarda es de 12 meses en barricas de roble Francés y Americano.