



DP
DOÑA PAULA
ESTATE

MALBEC 2009

NOTAS DEL ENÓLOGO

Este Malbec presenta un estilo elegante y complejo, donde se destacan en nariz notas de frambuesa, arándano, violeta y especias que se integran armoniosamente a ciertos aromas minerales y de encina tostada.

En boca es un vino muy equilibrado, de gran cuerpo, concentrado y aterciopelado con un persistente final que recuerdan su paso por la madera.

DESCRIPCIÓN

Región	Alto Ugartheche, Luján de Cuyo y Tupungato, Valle de Uco
Variedad	Malbec 100%
Cosecha	2009

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	14% by vol.
Acidez	5,7 g/l (tartaric acid)
Azúcar residual	2,63 g/l
pH	3,61

VIÑEDOS

Suelo de origen aluvional, textura franco arcillosa con sectores con canto rodado de diferentes magnitudes y ph básico. Espaldero alto de 4 alambres de 10 años de edad. El origen de las plantas es de selecciones locales de material ingresado a Mendoza desde Francia a fines del siglo pasado. Riegos moderados y un intenso trabajo de canopia en el ciclo vegetativo, han permitido a las plantas lograr un equilibrio entre la parte vegetativa y la producción de fruta. Con la supresión de brotes secundarios y hojas internas se ha logrado tener una cuidada exposición de la fruta a la luz solar, logrando una adecuada madurez polifenólica.

VINIFICACIÓN

La cosecha se realizó en forma manual con alta clasificación en campo, descartando cualquier racimo de calidad no satisfactoria.

El transporte de la uva se hizo en contenedores plásticos. Posteriormente se realizó la molienda en forma inmediata refrigerando la uva por debajo de los 12°C y dejando en maceración en frío durante 48 hs.

Luego se inoculó con levadura seleccionada, realizando suaves tratamientos durante este periodo controlando la temperatura entre 25 y 28°C, logrando así gran intensidad de frutas y evitando la sobre extracción. Cuando estuvo terminada la fermentación se mantuvo en maceración pelicular durante 5 días a temperatura inferior a 18°C. Se trasegó luego a barricas de roble francés para fermentación maloláctica durante un lapso de 20 días. Un 50% maduró durante 8 meses en barricas nuevas de roble francés.

