

DP
DOÑA PAULA
ESTATE



SAUVIGNON BLANC

NOTAS DEL ENÓLOGO:

Este Sauvignon Blanc ofrece aromas de gran frescura y tipicidad, donde sobresalen en nariz notas de pomelo, lima, menta silvestre, ruda y fruto de la pasión que se entremezclan armónicamente con grosella blanca y agradables toques de arvejas. En el paladar es un vino concentrado, fresco y de persistente final.

DESCRIPCIÓN:

Región:	Tupungato, Valle de Uco
Variedad:	Sauvignon Blanc 100%

VIÑEDOS:

En Doña Paula nuestros viñedos se manejan utilizando prácticas de Agricultura Sustentable. Suelo de origen aluvional, es un torrifluente típico profundo, textura franco arenosa con sectores arcillosos y pH básico. 16 ha plantadas en el año 2000, 2001 e injertadas en el 2002 y 2003 en Cordón del Plata, Tupungato. El material genético son los bien reconocidos clones franceses: 316, 108, 242 y 530, injertados sobre 110 R, 1103 P y 3309c. Espaldero alto de 2,2 m x 1,6 m podado en cordón bilateral de pitones. Riego por goteo en toda la propiedad.

VINIFICACIÓN:

Se recibe la uva que ha sido cosechada manualmente, muy temprano en la mañana, se despallilla y envía a prensa en ambiente protegido, evitando todo posible fenómeno de oxidación. Para ello se utiliza dióxido de azufre y gas carbónico. En la prensa se realiza una maceración peculiar durante un tiempo que es determinado mediante degustación de los hollejos. El mosto gota se envía a tanques donde se realiza la decantación estática de las borras. Las prensas se separan en otros tanques. Se realiza la fermentación a bajas temperaturas (12° C – 15° C), con el objeto de preservar los aromas primarios, típicos de la variedad. Se prueban las borras finas, las que son utilizadas para conferir al vino carácter varietal y volumen en boca; mediante batonages se mantienen en contacto con el vino.