



LOS PATOS
WINES



LOS PATOS

MALBEC

“Los Patos, para nuestra bodega, representan el respeto por la biodiversidad, el cuidado de la naturaleza y nuestro esfuerzo por ser sustentables con el medio ambiente. Lo que se traduce en el cuidado que hacemos de nuestros viñedos, y los procesos para la obtención de vinos que nos conectan con nuestro entorno percibiendo en ello las características de nuestro terruño”.

Vintage 2022
100% Malbec



ORIGEN:

Agrelo, Luján de Cuyo.

VIÑEDO:

Conducción en espaldero bajo.

ALTURA:

980 msnm.

SUELO:

Limo arenoso y rocoso.



COSECHA:

Manual en bins 350 kg.



CRIANZA:

Sin paso por roble.



IRRIGACIÓN:

Por goteo.

SELECCIÓN:

Selección de racimos.



FERMENTACIÓN:

Maloláctica natural
inducida por temperatura
entre 25° y 27°

ALCOHOL: 13,9%

NOTAS DE CATA



VISTA

Rojo violáceo vivaz,
oscuro y profundo.



NARIZ

Predominancia de frutas Rojas
y delicadas notas Florales.



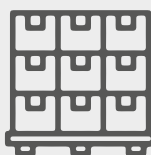
BOCA

Fresco, redondo
y sumamente voluminoso.

DATOS LOGÍSTICOS



Peso por caja Los Patos Joven 8,155kg



Caja x 6 botellas
30 cajas x piso
5 pisos de estiba
150 cajas x pallets

Peso total x pallet 1.225 kg



LOS PATOS

CABERNET
SAUVIGNON

“Los Patos, para nuestra bodega, representan el respeto por la biodiversidad, el cuidado de la naturaleza y nuestro esfuerzo por ser sustentables con el medio ambiente. Lo que se traduce en el cuidado que hacemos de nuestros viñedos, y los procesos para la obtención de vinos que nos conectan con nuestro entorno percibiendo en ello las características de nuestro terruño”.

Vintage 2021
100% Cabernet Sauvignon



ORIGEN:

Agrelo, Luján de Cuyo.

VIÑEDO:

Conducción en espaldero bajo.

ALTURA:

980 msnm.

SUELO:

Limo arenoso y rocoso.



COSECHA:

Manual en bins 350 kg.



CRIANZA:

Sin paso por roble.



IRRIGACIÓN:

Por goteo.

SELECCIÓN:

Selección de racimos.



FERMENTACIÓN:

Maloláctica natural
inducida por temperatura
entre 25° y 27°

ALCOHOL: 13,5%

NOTAS DE CATA



VISTA

Rojo intenso,
oscuro y profundo.



NARIZ

Se perciben frutos negros,
aceitunas y pimientos verdes
bien marcados.



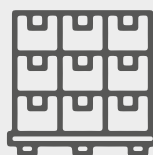
BOCA

Taninos suaves y
envolventes con largo y
agradable final.

DATOS LOGÍSTICOS



Peso por caja Los Patos Joven 8,155kg



Caja x 6 botellas
30 cajas x piso
5 pisos de estiba
150 cajas x pallets

Peso total x pallet 1.225 kg



LOS PATOS

CABERNET
FRANC

“Los Patos, para nuestra bodega, representan el respeto por la biodiversidad, el cuidado de la naturaleza y nuestro esfuerzo por ser sustentables con el medio ambiente. Lo que se traduce en el cuidado que hacemos de nuestros viñedos, y los procesos para la obtención de vinos que nos conectan con nuestro entorno percibiendo en ello las características de nuestro terruño”.

Vintage 2022
100% Cabernet Franc



ORIGEN:

Agrelo, Luján de Cuyo.

VIÑEDO:

Conducción en espaldero bajo.

ALTURA:

980 msnm.

SUELO:

Limo arenoso y rocoso.



COSECHA:

Manual en bins 350 kg.



CRIANZA:

Sin paso por roble.



IRRIGACIÓN:

Por goteo.

SELECCIÓN:

Selección de racimos.



FERMENTACIÓN:

Maloláctica natural
inducida por temperatura
entre 25° y 27°

ALCOHOL: 13,9%

NOTAS DE CATA



VISTA

Rojo violáceo vivaz,
oscuro y profundo.



NARIZ

Se destaca la fruta madura,
con una delicada nota herbácea.



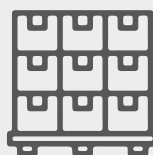
BOCA

Taninos marcados
y largo final.

DATOS LOGÍSTICOS



Peso por caja Los Patos Joven 8,155kg



Caja x 6 botellas
30 cajas x piso
5 pisos de estiba
150 cajas x pallets

Peso total x pallet 1.225 kg



LOS PATOS

4 TINTAS

“Los Patos, para nuestra bodega, representan el respeto por la biodiversidad, el cuidado de la naturaleza y nuestro esfuerzo por ser sustentables con el medio ambiente. Lo que se traduce en el cuidado que hacemos de nuestros viñedos, y los procesos para la obtención de vinos que nos conectan con nuestro entorno percibiendo en ello las características de nuestro terruño”.

Vintage 2022

47% Malbec | 23% Cab. Sauv.
16% Cab. Franc | 14% Petit Verdot



ORIGEN:

Agrelo, Luján de Cuyo.

VIÑEDO:

Conducción en espaldero bajo.

ALTURA:

980 msnm.

SUELO:

Limo arenoso y rocoso.



COSECHA:

Manual en bins 350 kg.



CRIANZA:

Sin paso por roble.



IRRIGACIÓN:

Por goteo.

SELECCIÓN:

Selección de racimos.



FERMENTACIÓN:

Maloláctica natural
inducida por temperatura
entre 25° y 27°

ALCOHOL: 13,6%

NOTAS DE CATA



VISTA

Rojo violáceo vivaz,
oscuro y profundo.



NARIZ

Conjugan las frutas
Rojas y notas herbáceas.



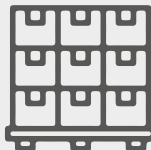
BOCA

Acides equilibrada,
fresco y voluminoso.

DATOS LOGÍSTICOS



Peso por caja Los Patos Joven 8,155kg



Caja x 6 botellas
30 cajas x piso
5 pisos de estiba
150 cajas x pallets

Peso total x pallet 1.225 kg



LOS PATOS

W I N E S

+54 11 6794 0244
lospatoswines.com
lospatos_wines
Mendoza · Argentina