

LOS
PATOS
REC



FICHAS TÉCNICAS • LÍNEA RESERVA



LOS PATOS
WINES



LOS PATOS

MALBEC
RESERVA

“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”.

100% Malbec



ORIGEN: La Consulta, Valle de Uco.

ALTURA: 1.000 msnm.



COSECHA:

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg. En busca de una excelente calidad de uva realizamos una doble selección de racimos y bayas.



VINIFICACIÓN:

Se realiza una maceración en frío a 7° C durante 5 días. Luego se procede a realizar la fermentación alcohólica a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable.

La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés



CRIANZA:

80% del vino posee 12 meses en barricas de roble francés de 2° y 3° uso de 225 litros. Posteriormente reposa en botella durante 6 meses.

NOTAS DE CATA



VISTA

Color rojo intenso con matices violáceos.

Servir entre
14° y 16°



NARIZ

Su aroma remite a notas de frutos rojos y negros, como así también a especias.



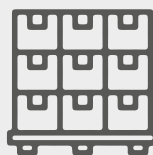
BOCA

En boca es frutado y complejo, de taninos redondos. Su final es persistente. Es un vino elegante y complejo.

DATOS LOGÍSTICOS



Peso Caja Los Patos Colección 8 kg



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

Peso Total x pallet 1.200 Kg



LOS PATOS

W I N E S

Emiliano +54 2616 643 145

Sergio +54 2612 631 885

lospatoswines.com

[@lospatos_wines](https://www.instagram.com/lospatos_wines)

Mendoza · Argentina