

LOS
PATOS
REC



FICHAS TÉCNICAS · LÍNEA RESERVA



LOS PATOS
WINES



LOS PATOS

CABERNET
SAUVIGNON
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% Cabernet Sauvignon

Enólogo: Sergio Alejandro



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 de 7° C durante 4 días. Luego se procede a realizar la fermentación alcohólica a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable. Fermentación maloláctica natural a 18° C.



CRIANZA:

El vino posee 10 meses en barricas de roble francés de 2° y 3° uso de 225 litros.



MARIDAJE:

Risotto de champiñones. Combina caracter con especiados del vino.

VISTA

Color rojo intenso profundo

Servir entre
14° y 16°

NARIZ

Su aroma remite a notas de frutos maduros y delicadas notas a pimientos verdes.

BOCA

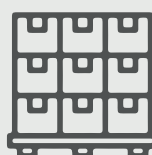
En boca es frutado y de taninos presentes. Su final es persistente y complejo.

NOTAS DE CATA

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
Mendoza · Argentina

