

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

Enólogo: Sergio Alejandro



**ORIGEN:** La Consulta, Valle de Uco **ALTURA:** 1.000 msnm.



**SUELO:** Suelo franco arenoso de origen aluvional, con gravas en subsuelo y sedimentos calcáreos.

## 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:

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



## MARIDAJE:

Cordero patagónico y asado a la llama.

## VISTA

Color rojo intenso profundo con matices violáceos.



Servir entre  
14° y 16°

## NARIZ

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

## BOCA

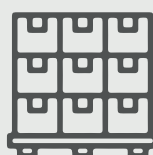
En boca es frutado y complejo, de taninos redondos. Su final es persistente. Es un vino elegante y complejo.

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

