

LOS PATOS

LOS PATOS



LOS PATOS
W I N E S



FICHAS TÉCNICAS · LÍNEA JOVEN



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”.

100% Cabernet Sauvignon
Enólogo: Sergio Alejandro



ORIGEN:

Agrelo, Luján de Cuyo.

VIÑEDO:

Conducción en espaldero bajo.

ALTURA:

980 msnm.

SUELO:

Limo arenoso y rocoso.



COSECHA:

Manual en bins 350 kg.



VINIFICACIÓN:

Fermentación a temperatura controlada 25°C



CRIANZA:

Sin paso por roble.



IRRIGACIÓN:

Por goteo.

SELECCIÓN:

Selección de racimos.



FERMENTACIÓN:

Maloláctica natural inducida por temperatura a 18°C



MARIDAJE:

Carnes de caza, guisos estructurados o quesos fuertes.

NOTAS DE CATA



VISTA

Rojo intenso, oscuro y profundo.



NARIZ

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



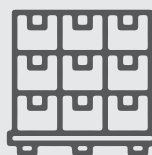
BOCA

Taninos suaves y envolventes con largo y agradable final.

DATOS LOGÍSTICOS



Peso por caja Los Patos Joven 7,5kg



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

Peso total x pallet 1.125 kg



LOS PATOS

W I N E S

Emiliano +54 2616 643 145
Sergio +54 2612 631 885
lospatoswines.com
@lospatos_wines
Mendoza · Argentina

