



Bodega Patritti nace en el año 2003 con la plantación de las primeras vides en San Patricio del Chañar, provincia del Neuquén, con el objetivo de elaborar vinos patagónicos de alta calidad.

El diseño operativo fue desarrollado por el prestigioso enólogo Mariano Di Paola quien junto con el enólogo residente Nicolás Navío seleccionan cada año los mejores caldos para obtener Primogénito.

Esta línea, que seguirá evolucionando en botella, posee el innovador sistema de control de guarda desarrollado por la bodega llamado "Cork Tester", el mismo permite observar el comportamiento del corcho durante todo el tiempo de estiba.

# PRIMOGENITO MALBEC 2008

## FICHA TECNICA

**Region:** Neuquén, Patagonia Argentina

**Varietal:** 100% Malbec

**Cosecha:** 2008

**Alcohol:** 14.1°

**Acidez:** 4.75 g/l

**Azúcar residual:** 2.6 g/l

**PH:** 3.6 g/l

**Extracto Seco:** 29.15 g/l

- Rendimiento del viñedo: 80 qq/ ha.
- Cosecha: Manual.
- Maceración pre – fermentativa en frío a 10°C durante 5 días.
- Período de maceración: 30 días
- Fermentación maloláctica: en tanques de concreto a temperatura controlada de 18° C.
- Añejamiento: 12 months in French brand-new oak barrels.
- Embotellado: June 2009
- Temperatura de Servicio: 18° C



# PRIMOGENITO MALBEC 2008

## NOTA DE CATA

Rojo intenso con tonos violetas, brillante.

En nariz, cereza, frambuesa, menta, vainilla y café.

En boca, frutos rojos maduros, taninos suaves. Muy fácil de tomar.



# PRIMOGENITO MERLOT 2008

## FICHA TECNICA

**Región:** Neuquén, Patagonia Argentina

**Varietal:** 100% Merlot

**Cosecha:** 2008

**Alcohol:** 13.9°

**Acidez:** 5.0 g/l

**Azúcar residual:** 2.6 g/l

**PH:** 3.8 g/l

**Extracto Seco:** 29 g/l

- Rendimiento del viñedo: 80 qq/ ha.
- Cosecha: Manual.
- Maceración pre – fermentativa en frío a 10°C durante 5 días.
- Período de maceración: 30 días
- Fermentación malolactica: en tanques de concreto a temperatura controlada de 18° C.
- Añejamiento: 12 months in French brand-new oak barrels.
- Embotellado: June 2009
- Temperatura de Servicio: 18° C



# PRIMOGENITO MERLOT 2008

## NOTA DE CATA

Color rojo rubí brillante. Aromas especiados y frutos rojos, muy expresivo. Largo en boca con taninos dulces que le aportan complejidad. Un merlot ideal para acompañar un cordero patagónico.



# PRIMOGENITO CABERNET SAUVIGNON 2008

## FICHA TECNICA

**Región:** Neuquén, Patagonia Argentina

**Varietal:** 100% Cabernet Sauvignon

**Cosecha:** 2008

**Alcohol:** 14°

**Acidez:** 5.0 g/l

**Azúcar residual:** 2.3 g/l

**PH:** 3.6 g/l

**Extracto Seco:** 30 g/l

- Rendimiento del viñedo: 80 qq/ ha.
- Cosecha: Manual.
- Maceración pre – fermentativa en frío a 10°C durante 5 días.
- Período de maceración: 30 días
- Fermentación maloláctica: en tanques de concreto a temperatura controlada de 18° C.
- Añejamiento: 12 months in French brand-new oak barrels.
- Embotellado: June 2009
- Temperatura de Servicio: 18° C



# PRIMOGENITO CABERNET SAUVIGNON 2008

## NOTA DE CATA

Color rojo rubí intenso.

Expresiva nariz con aromas a frutos negros, pimienta y humo.

Paladar especiado con taninos redondos y persistentes.

Muy buena estructura y volumen de boca.



# PRIMOGENITO PINOT NOIR 2008

## FICHA TECNICA

**Región:** Neuquén, Patagonia Argentina

**Varietal:** 100% Pinot Noir

**Cosecha:** 2008

**Alcohol:** 13.9°

**Acidez:** 5.0 g/l

**Azúcar residual:** 2.5 g/l

**PH:** 3.7 g/l

**Extracto Seco:** 28.7 g/l

- Rendimiento del viñedo: 80 qq/ ha.
- Cosecha: Manual.
- Maceración pre – fermentativa en frío a 10°C durante 5 días.
- Período de maceración: 30 días
- Fermentación maloláctica: en tanques de concreto a temperatura controlada de 18° C.
- Añejamiento: 12 months in French brand-new oak barrels.
- Embotellado: June 2009
- Temperatura de Servicio: 18° C





# PRIMOGENITO PINOT NOIR 2008

## NOTA DE CATA

Color rojo rubí acompañado de una elegante nariz con aromas florales a violetas, cerezas, damascos y vainilla. En el paladar excelente estructura y persistencia, con taninos amables y notas tostadas aportadas por el roble.

